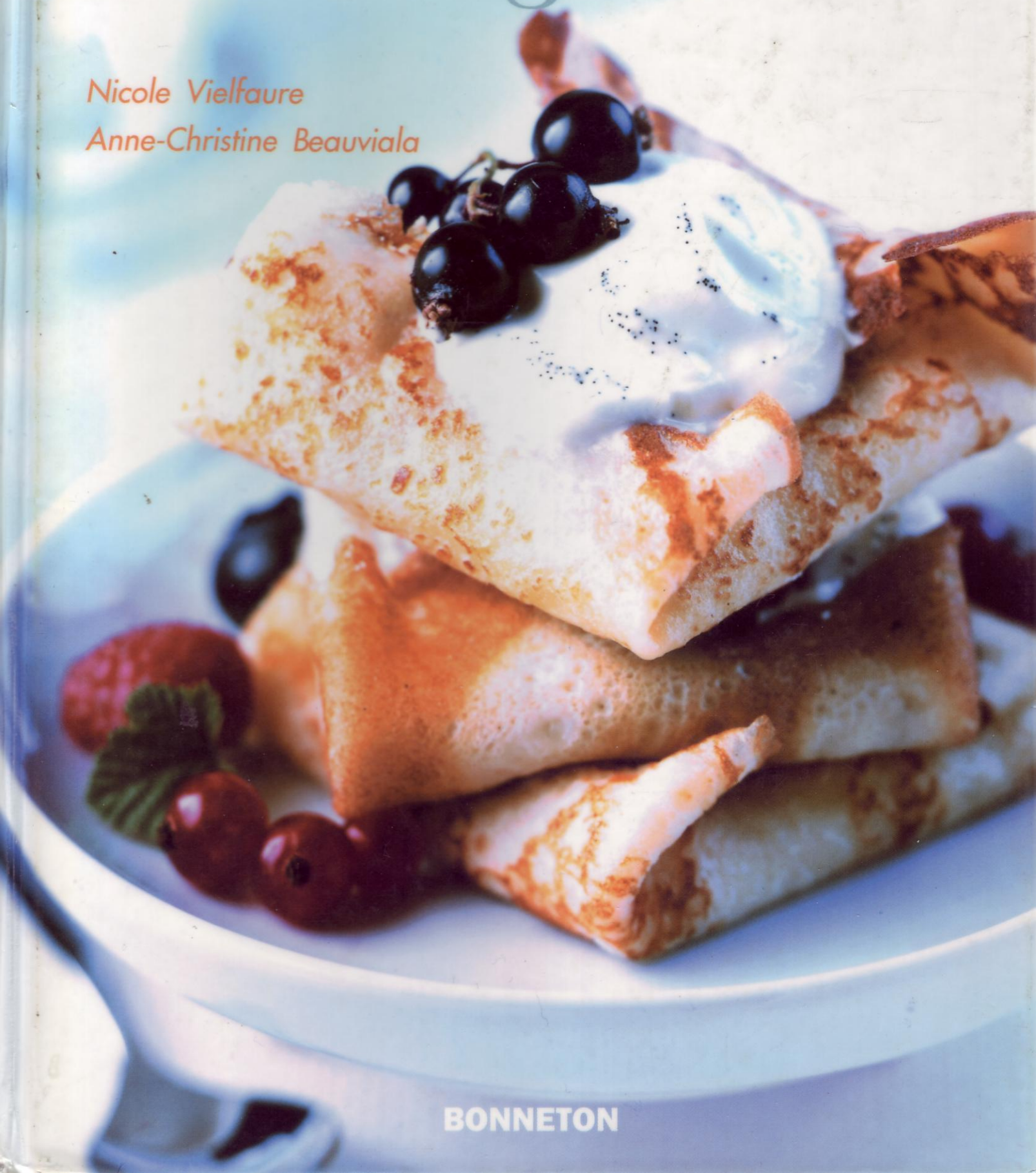
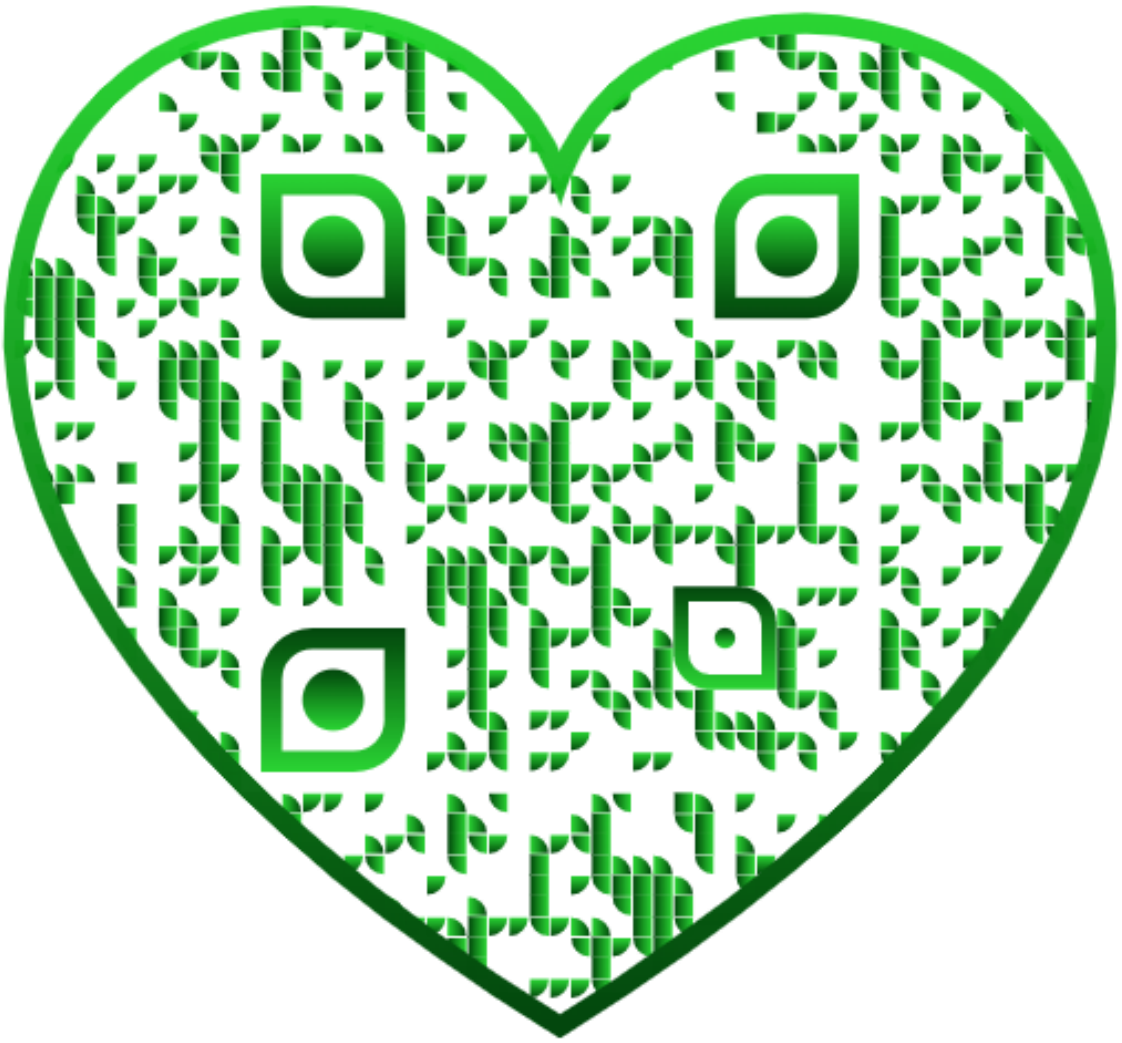
Les gâteaux de fêtes de nos grands-mères

Nicole Vielfaure
Anne-Christine Beauviala



BONNETON

SHOUT
SHARE
IT



Les cahiers de grands-mères d'où sont extraites la plupart de ces recettes comportent souvent des explications fantaisistes : on y met les pâtes à lever sous l'édredon, les fruits à macérer au frais à la cave. Les proportions y sont évaluées en bols, en tasses, en cuillères à thé...

Pour faciliter la réalisation de tous ces desserts, nous avons modernisé les recettes et proposons, pour les cuissons, des indications que chacun aura à adapter à son propre four. Vous trouverez ci-dessous quelques équivalences.

Enfin sachez que les recettes sont généralement calculées pour six à huit personnes.

Thermostat	Températures	Four
1-2	30°-60°	très doux
3-4	90°-120°	doux
5	150°	moyen
6-7	180°-210°	chaud
8-9	240°-270°	très chaud

Les pâtes

Attention, les proportions indiquées peuvent varier Vérifiez les ingrédients précisés pour chaque recette.

Pâte brisée

250 g de farine, 125 g de beurre, 1/2 verre d'eau, 1 pincée de sel

1. Dans une terrine, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.
2. Incorporez le beurre à la farine en travaillant rapidement du bout des doigts.
3. Versez l'eau petit à petit pour rendre la pâte homogène. La quantité d'eau nécessaire varie suivant la qualité de la farine.
4. Lorsque la pâte forme une boule, laissez-la reposer au frais, couverte d'un film ou d'un torchon. La pâte est plus facile à étendre lorsqu'elle a été préparée la veille.

Pâte brisée express

Mêmes ingrédients que pour la pâte brisée classique.

1. Mettez dans une casserole l'eau, le beurre et le sel. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Retirez la casserole du feu et versez d'un coup les 3/4 de la farine. Avec une cuillère en bois, mélangez les ingrédients en travaillant le moins possible. Rajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte forme une boule assez molle qui se détache du fond. Il se peut que vous mettiez moins ou davantage de farine que pour la pâte brisée classique.
3. Étalez la pâte chaude dans la tourtière en l'applatissant avec le plat de la main.

Pâte à choux

250 G DE FARINE, 125 G DE BEURRE, 1/4 L D'EAU, 8 G DE SUCRE, 6 G DE SEL, 3 OU 4 ŒUFS SUIVANT LA GROSSEUR

1. Faites chauffer l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
2. Au moment de l'ébullition, jetez la farine d'un seul coup et mélangez vivement hors du feu.
3. Sur feu doux, continuez de remuer 1 ou 2 mn pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule se détachant bien de la casserole.
4. Hors du feu, incorporez les œufs entiers l'un après l'autre en mélangeant bien pour que la pâte soit homogène.

Pâte feuilletée

Temps de préparation : 2 h ! Si vous êtes pressé, vous avez heureusement la possibilité de l'acheter toute faite.

200 G DE FARINE, 100 G DE BEURRE ENVIRON, 1 DL D'EAU, 5 G DE SEL

1. Mettez la farine sur une planche à pâtisserie. Au centre, faites une fontaine et versez-y l'eau et le sel. Travaillez avec les doigts pour obtenir une pâte lisse et ferme.
2. Étalez cette pâte pour former un carré d'1/2 cm d'épaisseur et recouvrez-la du beurre divisé en petits morceaux. Repliez les 4 coins pour bien enfermer le beurre. Laissez reposer 10 mn au frais.
3. Abaissez la pâte pour former une bande d'1/2 cm d'épaisseur et pliez-la en trois. Remettez 15 mn au frais.
4. Abaissez de nouveau pour former une bande en carré d'1/2 cm dans le sens contraire, pliez en trois et laissez reposer.
5. Renouvelez cette opération 6 fois.
6. Au sixième tour, la pâte est prête, mais sera plus légère si on la travaille encore.

Pâte sablée

250 G DE FARINE, 125 G DE BEURRE, 125 G DE SUCRE, 2 JAUNES D'ŒUFS, 1 PINCÉE DE SEL

1. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et le sel.
2. Ajoutez le beurre et travaillez du bout des doigts.
3. Incorporez les jaunes d'œufs un à un.
4. Rassemblez la pâte granuleuse en une boule. Placez-la au frais au moins 2 h avant de l'utiliser.

Au fil des ans

Jalonnant l'année, marquant les étapes
de notre vie d'enfant et d'adulte,
de nombreuses fêtes célèbrent
à la fois le temps passé et l'âge à venir.
Et pour rendre bénéfique ce passage,
quoi de plus symbolique qu'un gâteau ?

Noël et Nouvel An

Anisbrettes

En Alsace, pour les fêtes de Noël et de Nouvel-An, les lebkuchens, languettes de pain d'épice, les anisbrettes, pains d'anis, et les springerls, pains d'anis moulés, sont de rigueur.

300 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
4 ŒUFS
15 G DE GRAINS D'ANIS
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE

1. Battez les œufs et le sucre 10 à 15 mn jusqu'à ce que la pâte forme une mousse blanche. Ajoutez peu à peu la farine, la levure et l'anis.
2. À l'aide d'une douille ou d'une cuillère, disposez des petits tas de pâte sur la plaque du four beurrée et farinée. Laissez reposer une nuit.
3. Faites cuire à four moyen 20 mn environ sans ouvrir le four pendant les dix premières minutes. Il doit apparaître un talon marron, et un couvercle blanc. Décollez quand les biscuits sont bien secs.

(Anne-Marie H, Strasbourg)

Birewecke

Ce « pain de Noël » accompagnait les compotes, anisbrettes et lebkuchens que l'on mangeait traditionnellement en Alsace, après la messe de minuit.

250 G DE PÂTE À PAIN ACHETÉE CHEZ LE BOULANGER
200 G DE POIRES SÉCHÉES
125 G DE PRUNEAUX SECS
125 G DE FIGUES SÈCHES
50 G DE CERNEAUX DE NOIX
50 G DE NOISETTES DÉCORTIQUÉES
50 G D'AMANDES DÉCORTIQUÉES
50 G DE RAISINS SECS
30 G DE CÉDRAT CONFIT
2 CLOUS DE GIROFLE
5 G DE CANNELLE
1 PETIT VERRE DE KIRSCH
ZESTE DE CITRON RÂPÉ
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Après avoir enlevé queues, pépins ou noyaux, faites tremper les poires et les pruneaux pendant une nuit. Le lendemain faites les cuire 3 mn.
2. Faites tremper les raisins pendant 10 mn puis hachez grossièrement tous les fruits secs mélangés et arrosez-les de kirsch.
3. Incorporez-les progressivement à la pâte à pain puis ajoutez les clous de girofle, le zeste de citron, le cédrat confit en menus morceaux et la cannelle en poudre.
4. Travaillez avant de former un ou deux pains allongés que vous disposerez sur une tôle.
5. Après avoir laissé reposer la pâte 30 mn dans une pièce tiède, dorez-la au jaune d'œuf et faites-la cuire pendant 30 mn environ à four chaud.

(Rose B, Mulhouse)

Bûche chocolat-thé

4 œufs
100 g de sucre en poudre
100 g de farine tamisée
200 g de cacao amer en poudre
400 g de chocolat riche en cacao
30 cl de crème liquide ou fleurette
50 g de beurre mou
4 à 6 sachets de très bon thé

1. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Mélangez la farine avec 1 cuillère à soupe de cacao.
3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
4. Incorporez alternativement la farine cacaotée et les blancs en neige à la préparation, par petites quantités à la fois.
5. Tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé beurré et étalez-y la pâte à biscuit.
6. Mettez à four chaud 8 à 10 mn, selon l'épaisseur.
7. Au sortir du four, démoulez aussitôt le biscuit sur un torchon humide en décollant la feuille de papier et roulez-le délicatement sur lui-même à l'aide du torchon. Maintenez-le ainsi roulé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.
8. Pendant ce temps portez la crème liquide à ébullition. Humidifiez les sachets de thé, plongez-les dans la crème, laissez frémir 2 mn, puis laissez-les infuser à couvert, hors du feu, jusqu'à utilisation.
9. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Délayez pour obtenir une pâte onctueuse et retirez du feu.
10. Versez doucement la crème à la surface du chocolat. Délayez au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante et laissez refroidir.
11. Lorsque le biscuit est bien refroidi, déroulez-le sur le torchon puis étalez-y les 2/3 de la crème refroidie sur toute la surface. Roulez à nouveau le biscuit sur lui-même et disposez-le sur un plat, en plaçant l'arête en dessous.
12. Mettez-le au réfrigérateur 2 h minimum.
13. Réchauffez le reste de ganache à feu très doux pour l'assouplir, en fouettant, puis étalez-le sur la bûche à l'aide d'une spatule métallique souple. Laissez refroidir.
14. Avant de servir, saupoudrez la bûche de cacao à travers une passoire fine et dessinez des stries dans la longueur à l'aide d'une fourchette. Décorez à votre guise.

(Blandine V, Ile de France)

Bûche de Noël aux marrons

4 œufs
100 g de sucre en poudre
100 g de farine tamisée
1 grande boîte de crème de marrons
Sucre glace

1. Pour le biscuit, procédez comme il est indiqué pour la bûche chocolat-thé sans ajouter de cacao.
2. Quand le biscuit est refroidi, démoulez-le et tapissez-le largement de crème de marrons. Roulez-le à nouveau.
3. Coupez une tranche que vous déposerez sur le dessus pour former un nœud de bois. Tapissez l'ensemble de crème de marrons et dessinez des stries à la fourchette. Saupoudrez légèrement de sucre glace.

(Maly B, Cévennes)

Canistrelli, cugiole, canestroni

En Corse, ces gâteaux secs, dont la composition varie très légèrement selon les régions, sont de toutes les fêtes.

1 KG DE FARINE
250 G DE SUCRE
1/2 VERRE DE VIN BLANC
3 DL D'HUILE
2 PAQUETS DE LEVURE
2 ŒUFS

1. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse, sablée.
2. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 1/2 cm. Saupoudrez de sucre puis découpez des losanges, des bâtonnets, des « V » que vous placez sur une tôle huilée et farinée.
3. Faites cuire 20 mn à four chaud.

(Marie B, Ajaccio)

Cougnous

Ces gâteaux sont confectionnés pour Noël dans toute la Flandre. En forme d'enfant emmailloté, ils rappellent la naissance de l'enfant Jésus. Aujourd'hui, on décore ces gâteaux avec des bébés en sucre.

500 G DE FARINE
100 G DE BEURRE
65 G DE SUCRE
200 G DE RAISINS SECS
1/4 L DE LAIT
20 G DE LEVURE DE BOULANGER
2 ŒUFS
1 PINCÉE DE SEL

1. Délayez la levure dans un peu de lait tiédi et faites fondre le beurre dans le reste de lait.
2. Dans une terrine, mélangez farine, sucre, et sel. Creusez un puits dans lequel vous versez le lait beurré, la levure, puis les raisins. Travaillez le mélange. Laissez reposer 2 ou 3 h.
3. Pétrissez en forme d'enfant emmailloté.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud.

(Marie T, Artois)

Lebkuchens

500 G DE FARINE
150 G DE SUCRE
100 G DE MIEL
1 TASSE D'AMANDES EN POUDRE
2 TASSES D'ÉCORCES DE CITRON CONFITES HACHÉES
2 ŒUFS
15 G DE CANNELLE
20 G DE LEVURE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE KIRSCH
250 G DE SUCRE GLACE

1. Faites fondre le miel et le sucre sur feu doux.
2. Loin du feu ajoutez peu à peu la farine, les amandes, les écorces de citron et la cannelle. Mélangez bien puis laissez reposer quatre jours dans une terrine couverte au frais.
3. Ajoutez la levure délayée dans de l'eau tiède et les deux œufs battus et travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Abaissez la pâte en un rectangle d'1/2 cm d'épaisseur.
5. Disposez-la sur la plaque du four, beurrée au préalable, et laissez-la cuire pendant 20 à 30 mn à feu doux.
6. Délayez le sucre glace dans un peu d'eau et le kirsch. Glacez la pâte après cuisson et découpez-la en bâtonnets de 15 cm de long sur 5 cm de large environ. Les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer.

(Marthe G, Colmar)

Pompe à l'huile

En Provence, c'est le gâteau de Noël par excellence, celui que l'on entoure de douze autres desserts (nougats, biscuits...) et que l'on déguste en buvant du vin cuit. Son nom varie à l'infini : pompe à Marseille, mais aussi fougasso, flamado, gibassié, flaussouno, girado, resseto, toca...

600 G DE FARINE
100 G DE SUCRE
12 CL D'HUILE D'OLIVE
10 CL D'EAU
2 ŒUFS
50 G DE LEVURE DE BOULANGER
EAU DE FLEUR D'ORANGER OU ANIS
ZESTE D'ORANGE OU DE CITRON
1 PINCÉE DE SEL

1. Mélangez la farine, le sucre, le sel, les œufs et l'huile d'olive.
2. Rajoutez la levure de boulanger diluée dans l'eau, puis le parfum. Travaillez longuement.
3. Étendez la pâte au rouleau pour donner une forme ronde d'1,5 cm d'épaisseur. Entaillez à intervalles réguliers. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant une nuit ou au moins 4 h.
4. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Renée B, Marseille)

Rizoles

Les rizoles, ou rissoles, petits gâteaux connus dans la région de Thonon, en Savoie, se préparent au moment de Noël.

200 G DE FARINE
100 G DE BEURRE
SEL ET EAU
CONFITURE DE POIRES
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et abaissez-la sur une fine épaisseur.
2. Découpez des ronds à l'emporte-pièce.
3. Déposez de la confiture de poires au milieu et rabattez pour former des demi-cercles.
4. Soudez les bords en les humectant légèrement avec un peu d'eau.
5. Dorez à l'œuf et faites cuire à four chaud 20 à 25 mn suivant la taille des gâteaux.

(Victorine B, Chablais)

Schwowebredels

Voici encore de ces petits gâteaux parfumés aux épices dont les Alsaciens sont friands. Les schwowebredels, qui sentent bon la cannelle, sont préparés plus spécialement pour Noël, mais on peut les conserver pendant longtemps.

400 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
250 G DE BEURRE
200 G D'AMANDES EN POUDRE
2 OU 3 JAUNES D'ŒUF SUIVANT LA GROSSEUR
100 G D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITES ET HACHÉES
ZESTE DE CITRON HACHÉ
10 G DE CANNELLE
JAUNE D'ŒUF POUR DORER.

1. Versez la farine dans une terrine et creusez un puits dans lequel vous placez tous les autres ingrédients dont le beurre coupé en tout petits morceaux.
2. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et ferme.
3. Laissez durcir une nuit, puis étalez une abaisse de 1/2 cm que vous découpez en forme de cœurs, oiseaux, étoiles, croissants, trèfles... à l'emporte-pièce.
5. Posez sur une plaque beurrée, dorez au jaune d'œuf et laissez cuire à four plutôt chaud.

(Marie-Claude M, Strasbourg)

Speculoos de la Saint-Nicolas

500 G DE FARINE
250 G DE BEURRE
350 G DE SUCRE, DONT LA MOITIÉ DE CASSONADE
1 ŒUF
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE CANNELLE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE
1 PINCÉE DE SEL
1/2 VERRE À LIQUEUR D'EAU OU DE COGNAC

1. Mélangez la farine, la cannelle, la levure, le sel et le sucre. Disposez ce mélange en fontaine, et mettez au centre le beurre en morceaux, l'œuf et le cognac. Pétrissez le tout et formez à la main des boudins de 4 cm de diamètre. Mettez au frais pendant une nuit.
2. Le lendemain, coupez des tranches, roulez-les dans la farine et placez-les dans un moule ou sur une plaque huilés. Faites cuire à four modéré pendant 15 à 20 mn. Placés dans une boîte en fer, ces gâteaux se conservent longtemps.

(Marie P, Flandre)

Springerls

320 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
3 ŒUFS
15 G DE GRAINS D'ANIS
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE

1. Préparez la pâte comme pour les anisbrettes.
2. Étalez-la sur 3 à 4 cm d'épaisseur et coupez-la à la taille du moule.
3. Comprimez la pâte dans le moule fariné en commençant par les bords et en allant vers le milieu. Laissez sécher au moins 24 h.
4. Renversez la pâte 3 à 5 mn sur une serviette humide, le temps d'enlever le surplus de farine avec un pinceau. Déposez les springerls sur une tôle parsemée de grains d'anis. La cuisson est la même que pour les anisbrettes.

(Jeanne H, Colmar)

Strenna corse

À Vico, le jour de l'an, cette tourte au brocciu est chargée de régaler les parents venus offrir leurs vœux.

250 G DE FARINE
3 ŒUFS
1 GROSSE CUILLÈRE DE SAINDOUX
1 VERRE DE LAIT SUCRÉ
200 G DE BROCCIU FRAIS
50 G DE SUCRE
ZESTE D'ORANGE OU DE CITRON RÂPÉ
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Préparez la pâte en mélangeant la farine, 1 œuf, le saindoux et le lait sucré.
2. Abaissez sur 1/2 cm, à peine. Coupez deux grands ronds dans cette pâte très fine. Foncez un moule à tarte.
3. Garnissez du mélange : brocciu, sucre, 2 œufs et zeste.
4. Recouvrez du deuxième rond de pâte dont vous soudez les bords en les mouillant légèrement et en formant un petit bourrelet.
5. Dorez à l'œuf et faites cuire 35 mn à four chaud.

(Maria F, Corse)

Le jour des rois

Couronne des rois

Dans le Sud, on ignore la galette et c'est avec une superbe couronne briochée que l'on tire les rois.

350 G DE FARINE
140 G DE SUCRE
140 G DE BEURRE
14 G DE LEVURE DE BOULANGER
4 CUILLÈRES À SOUPE DE LAIT
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
6 ŒUFS
1 ZESTE DE CITRON HACHÉ
JAUNE D'OEUF POUR DORER
100 G DE SUCRE CONCASSÉ
FRUITS CONFITS EN PETITS MORCEAUX

1. La veille, préparez le levain en délayant la levure dans le lait tiède, avec une cuillère à soupe de farine.
2. Disposez la farine sur une planche et creusez un puits au milieu. Versez-y le levain. Recouvrez d'un peu de farine et placez dans un lieu tiède.
3. Lorsque des bulles se forment à la surface, ramenez peu à peu la farine vers le centre et pétrissez à la main en ajoutant les œufs entiers un par un, le sel, le zeste, le beurre ramolli et le sucre. Formez une boule que vous laissez reposer dans une terrine jusqu'au lendemain après l'avoir recouverte d'un linge.
4. Le jour même, pétrissez de nouveau la pâte et façonnez une couronne dans laquelle vous introduisez la fève.
5. Laissez encore lever à l'entrée du four puis dorez à l'œuf et faites cuire 30 mn à four moyen. Décorez de sucre concassé et de fruits confits.

(Geneviève R, Languedoc)

Galette à la confiture

300 G DE FARINE
150 G DE BEURRE
1 DL D'EAU
5 G DE SEL
1 POT DE CONFITURE AU CHOIX
1 JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Préparez une pâte feuilletée (voir page 15) et roulez-la pour obtenir deux fines abaisses.
2. Foncez un moule à tarte beurré, étalez la confiture sur la pâte, et n'oubliez pas la fève !
3. Recouvrez avec la deuxième abaisse, dessinez des losanges à la fourchette et dorez au jaune d'œuf.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud.

(Marinette L, Velay)

Galette aux amandes

300 G DE FARINE
150 G D'AMANDES EN POUDRE
150 G DE SUCRE
200 G DE BEURRE
4 JAUNES D'ŒUFS
1 PINCÉE DE SEL
EAU
1 JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Mélangez les amandes en poudre et la farine. Ajoutez le sucre, le sel, le beurre ramolli, les œufs et un peu d'eau tiède. Travaillez la pâte du bout des doigts.
2. À l'aide du rouleau formez une galette dans laquelle vous introduisez la fève. Décorez le dessus en dessinant des arabesques.
3. Dorez à l'œuf et faites cuire 30 mn à four chaud.

(Henriette M, Ile de France)

Galette frangipane

Pâte
250 g de farine
150 g de beurre
1 pincée de sel
eau
jaune d'œuf pour dorer

Crème
100 g de farine
100 g de sucre
2 œufs plus 2 jaunes
1/2 l de lait
50 g de beurre
une douzaine d'amandes plus 2 ou 3 amères
vanille ou zeste de citron

1. Préparez la pâte feuilletée (voir page 15).
2. Faites chauffer le lait avec 1/2 gousse de vanille ou un zeste de citron.
3. Mélangez le sucre et la farine et incorporez progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Délayez avec le lait tiède.
4. Faites cuire cette crème à feu très doux, en la remuant continuellement. Dès épaississement, retirez du feu (la crème ne doit pas bouillir) et ajoutez le beurre par petits morceaux puis les amandes pilées.
5. Étalez la pâte feuilletée en deux fines abaisses, foncez une tourtière beurrée et versez la crème entre ces deux abaisses, sans oublier la fève ! Dessinez des quadrillages sur le dessus de la galette.
6. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire 30 mn à four chaud.

(Gilberte N, Normandie)

Tarte au goumeau

Ce gâteau est confectionné depuis toujours et aujourd'hui encore dans toute la Franche-Comté lors des grandes fêtes. Dans le Haut-Jura, pour tirer les Rois, on le préfère même à la galette traditionnelle.

Pâte
200 g de farine
50 g de sucre
1 pincée de sel
1 dl de lait
6 cuillères à soupe de crème fraîche
15 g de levure
eau de fleur d'oranger
1 œuf

Goumeau
5 cuillères à soupe de crème
1 jaune d'œuf
100 g de sucre

1. Faites une pâte molle que vous étalez sur 1,5 cm dans un moule à tarte beurré à bords hauts et laissez lever 2 ou 3 h. Glissez-y une fève.
2. Préparez le goumeau en mélangeant le sucre, le jaune d'œuf et la crème puis étendez-le sur la pâte avant cuisson. Faites cuire 25 mn à four chaud.

(Angèle B, Jura)

Chandeleur et Carnaval

Beignets à l'entonnoir

Les striebels étaient de rigueur en Alsace pour Carnaval. On donnait le premier aux poules pour avoir beaucoup d'œufs toute l'année.

250 G DE FARINE
1/2 L DE LAIT
4 ŒUFS
SUCRE ET CANNELLE POUR SAUPOUDRER

1. Mélangez progressivement le lait à la farine, puis les œufs un à un de façon à obtenir une pâte à crêpe épaisse. Laissez reposer quelques heures.
2. Versez la pâte dans un entonnoir et laissez-la couler dans la friture chaude en formant une grande spirale. La cuisson est terminée quand les striebels remontent à la surface.
3. Égouttez-les et saupoudrez de sucre et de cannelle en poudre.

(Alice K, Alsace)

Beignets au fromage

1 KG DE FROMAGE BLANC
5 ŒUFS
100 G DE FARINE
1 VERRE D'EAU
100 G DE SUCRE EN POUDRE
1 PINCÉE DE CANNELLE

1. Travaillez le fromage blanc bien égoutté (assez ferme) jusqu'à obtention d'une pâte très lisse. Ajoutez les œufs un à un en continuant de tourner. Saupoudrez de farine peu à peu pour lier la pâte.
2. Beurrez un plat allant au four et placez-y des cuillères de pâte façonnées en boules, les unes à côté des autres.
3. Faites cuire pendant 20 mn, à four chaud. Pendant ce temps, préparez un sirop de sucre.
4. En sortant les beignets du four, arrosez-les de sirop et saupoudrez-les de cannelle. Servez très chaud.

(Geneviève S, Bourbonnais)

Beignets de fleurs d'acacia

250 G DE FARINE
2 ŒUFS
1/2 L DE BIÈRE
50 G D'HUILE OU DE BEURRE FONDU
1 PINCÉE DE SEL
50 G DE SUCRE
3 CUILLÈRES À SOUPE DE COGNAC
30 GRAPPES DE FLEUR D'ACACIA

1. Préparez une pâte à beignet assez épaisse avec farine, jaune d'œufs, bière, beurre ou huile, sel et une cuillère de cognac. Laissez reposer.
2. Pendant ce temps, faites macérer les fleurs dans deux cuillères de cognac sucré.
3. Au moment de faire les beignets, incorporez à la pâte les blancs d'œufs battus en neige ferme. Plongez les grappes une à une dans la pâte et jetez-les dans la friture chaude.
4. Quand les beignets seront dorés, égouttez-les et saupoudrez-les de sucre.

(Marthe T, Anjou)

Beignets normands aux pommes

250 g de farine
200 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1/4 l de lait
1/4 l de cidre
500 g de pommes
50 g de sucre
1 petit verre de Calvados
Sucre pour saupoudrer

1. Mélangez farine, sucre et sel dans une terrine. Creusez un puits dans lequel vous versez alternativement et progressivement le lait et le cidre. Couvrez la préparation et laissez reposer au moins 30 mn.
2. Pelez, évidez et coupez les pommes en rondelles et faites-les macérer dans le Calvados mélangé au sucre.
3. Trempez chaque rondelle de pomme dans la pâte et plongez-les dans la friture chaude. Les beignets doivent être dorés des deux côtés.
4. Égouttez, saupoudrez de sucre et servez chaud.

(Louise C, Vexin)

Beugnons du Berry

120 g de farine
30 g de sucre
1 pincée de sel
4 œufs
2 pommes
Lait pour étendre la pâte
Sucre pour saupoudrer

1. Mélangez farine, sucre, sel et jaunes d'œuf avec du lait pour obtenir une pâte assez épaisse. Laissez reposer 2 h.
2. Ajoutez alors les blancs battus en neige ferme puis incorporez à la pâte les pommes coupées en rondelles.
3. Plongez chaque rondelle de pomme imprégnée de pâte dans la friture chaude. Retirez quand les beugnons sont bien dorés et saupoudrez de sucre.

(Claudette S, Bourges)

Bottereaux du pays nantais

500 g de farine
2 œufs
1 pincée de sel
10 g de levure
2 dl de lait
75 g de beurre

1. Faites fondre le beurre dans le lait et laissez refroidir.
2. Mélangez farine, sel, levure, œufs et, peu à peu, le lait.
3. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, et laissez lever dans un endroit tiède.
4. Abaissez sur une épaisseur de 3 cm. Découpez des rectangles de 5 cm sur 2 cm et plongez-les dans la friture. Saupoudrez de sucre avant de servir.

(Yvonne P, Saint-Nazaire)

Bugnes de Lyon

325 G DE FARINE
65 G DE BEURRE
30 G DE SUCRE
3 ŒUFS
1 CUILLÈRE DE FLEUR D'ORANGER OU DE RHUM
1 PINCÉE DE SEL

1. Faites fondre le beurre à feux doux.
2. Disposez la farine dans une jatte, en fontaine ; mélangez progressivement tous les ingrédients avec une spatule.
3. Pétrissez à la main puis étendez la pâte au rouleau, aussi mince que possible.
4. Découpez des rectangles de pâte fendus au milieu.
5. Passez à la grande friture et saupoudrez de sucre glace.

(Marie de M, Lyonnais)

Carquelins savoisiens

300 G DE FARINE
150 G DE BEURRE MOU EN MORCEAUX
6 JAUNES D'ŒUFS
75 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
2 DL DE VIN BLANC SEC DE SAVOIE

1. Mélangez progressivement tous les ingrédients et travaillez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Abaissez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur et découpez à la roulette des motifs variés : cœurs, étoiles, etc.
3. Jetez dans la friture chaude. Quand les carquelins sont dorés, égouttez-les et saupoudrez-les de sucre avant de servir.

(Denise B, Annecy)

Fantaisies bourguignonnes

20 G DE LEVURE DE BOULANGER
500 G DE FARINE
4 ŒUFS
100 G DE BEURRE
100 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL FIN
1 CUILLÈRE DE RHUM
1 CUILLÈRE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
SUCRE POUR SAUPOUDRER
EAU

1. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puits. Cassez-y les œufs puis ajoutez sucre, sel, rhum, fleur d'oranger et beurre légèrement fondu. Mélangez et incorporez la levure délayée dans un peu d'eau en rajoutant de la farine pour que la pâte ne colle pas. Laissez lever une nuit.
2. Le lendemain, abaissez le plus finement possible, découpez selon fantaisie et faites frire dans la friture chaude.
3. Quand les beignets sont bien dorés, égouttez-les et saupoudrez-les de sucre. Pour plus de fantaisie, utilisez du sucre coloré.

(Germaine J, Beaume)

Merveilles charentaises

500 G DE FARINE
400 G DE SUCRE
150 G DE BEURRE
4 ŒUFS
1 VERRE DE LAIT
1 SACHET DE LEVURE
2 CUILLÈRES D'HUILE
1 CUILLÈRE D'EAU DE VIE OU DE L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

1. Faites un puit dans la farine où vous placez tous les ingrédients. Travaillez la pâte en incorporant la farine peu à peu. Laissez reposer 2 ou 3 h.
2. Abaissez la pâte et découpez de fines bandes que vous enchevêtrez par 4.
3. Plongez-les dans la friture chaude puis égouttez-les avant de les saupoudrer de sucre.

(Christiane D, Saintonge)

Oreillettes de Montpellier

250 G DE FARINE
75 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SUCRE VANILLÉ
1 PINCÉE DE SEL
2 ŒUFS
1 CUILLÈRE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
1/2 VERRE D'EAU
1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
SUCRE GLACE POUR SAUPOUDRER

1. Faites une fontaine avec la farine. Placez au milieu le sucre, le sel, les œufs et mélangez bien. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, 1/2 verre d'eau et l'huile.
2. Pétrissez la pâte obtenue, sablez-la entre les deux mains, formez une grosse boule et laissez reposez 2 h.
3. Partagez ensuite cette pâte en morceaux pour former des galettes rondes, les plus minces possible.
4. Plongez dans la friture chaude, égouttez quand les oreillettes sont dorées et saupoudrez de sucre glace.

(Simone D, Languedoc)

Sanciaux

200 G DE FARINE
120 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
4 ŒUFS
4 VERRES DE LAIT

1. Mélangez farine, sucre et sel. Faites un puits dans lequel vous cassez les œufs. Travaillez puis ajoutez progressivement le lait.
2. Faites cuire dans une poêle bien chauffée. Saupoudrez de sucre avant de consommer.

(Henriette N, Berry)

Pâques

Agneaux alsaciens

Les gâteaux de Pâques alsaciens en forme d'agneau restent très populaires. L'agneau, c'est la figure du Christ immolé. Jusqu'à la Révolution, en Alsace, c'était un agneau qu'on offrait, à Pâques, aux seigneurs. Il faut également noter l'importance de la communauté juive dans cette région. La Pâque juive, qui évoque la sortie des Hébreux d'Égypte, rappelle aussi que l'ange exterminateur n'épargna que les israélites dont les maisons étaient marquées « du sang de l'agneau ». Quoi qu'il en soit, des agneaux de toutes tailles, finement saupoudrés de sucre et décorés d'un petit drapeau tricolore ornent encore les devantures des boulangers chaque année.

500 G DE FARINE
200 G DE BEURRE
1/4 L DE LAIT
2 ŒUFS
150 G DE SUCRE
6 CL DE KIRSCH
25 G DE LEVURE DE BOULANGER
1 PINCÉE DE SEL
SUCRE GLACE POUR SAUPOUDRER

1. Faites fondre le beurre dans le lait chaud.
2. Délayez peu à peu la farine avec le lait refroidi. Rajoutez les œufs battus, le sucre, le sel et le kirsch. Travaillez le mélange avec le plat de la main jusqu'à ce que la pâte s'en détache.
3. Mettez dans une moitié des moules. Rabattez les autres moitiés. Laissez lever.
4. Faites cuire 45 mn à four moyen. Après cuisson, saupoudrez de sucre glace et décorez d'un nœud ou d'un drapeau.

(Gabrielle H, Strasbourg)

Caccavelli, campanili, panetti corses

Campanili à Bastia, pour rappeler les cloches de Pâques, parties à Rome pendant la durée du Carême, caccavelli à Ajaccio et dans le centre, courcoun, moustatchori à Bonifacio, les grandes couronnes comportent un nombre d'œufs égal à celui des membres de la famille. Mais souvent on prépare aussi pour chaque enfant un gâteau individuel décoré d'un seul œuf.

500 G DE FARINE
1 ŒUF
125 G DE SUCRE
200 G DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL
1 PETIT VERRE D'EAU DE VIE
ANIS POUR PARFUMER
20 G DE LEVURE DE BOULANGER
1 VERRE D'EAU
ŒUFS DURS POUR DÉCORER

1. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puits dans lequel vous versez l'œuf battu, le sucre, le beurre ramolli coupé en petits dés, le sel, l'eau de vie et l'anis. Travaillez du bout des doigts en ajoutant de l'eau selon nécessité. Incorporez aussi la levure délayée dans un peu d'eau tiédie. Retravaillez et laissez reposer 2 ou 3 h.
2. Réservez un peu de pâte pour les croisillons et façonnez une grande couronne ou plusieurs petites.
3. Incrustez les œufs durs entiers et maintenez-les avec un croisillon de pâte.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud.

(Rosa L, Bastia)

Les panetti sont fabriqués avec la même pâte mais on leur donne une forme allongée et on ne les décore pas d'œufs.

Echaudé de Nice aux œufs de Pâques

275 G DE FARINE
60 G DE SUCRE
2 ŒUFS
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE
1 PINCÉE DE SEL
50 G D'HUILE D'OLIVE
EAU DE FLEUR D'ORANGER
2 CUILLÈRES À SOUPE D'EAU
ŒUFS DURS POUR DÉCORER

1. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puits dans lequel vous versez le sucre, les œufs battus, le sel, la levure délayée dans l'eau tiédie, l'huile et l'eau de fleur d'oranger. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer 3 ou 4 h.
2. Façonnez une couronne, en réservant un peu de pâte pour faire des croisillons qui maintiendront les œufs durs en place.
3. Si vous voulez que la pâte monte plus vite, jetez la couronne dans de l'eau frémissante jusqu'à ce qu'elle revienne à la surface. Plongez-la dans l'eau froide pour accélérer le refroidissement.
4. Enfoncez les œufs que vous aurez teints au préalable en les faisant bouillir avec des épinards (pour obtenir une coloration verte), avec des oignons et du safran (pour obtenir une coloration jaune), ou avec 150 g de cochenille et 50 g d'alun (coloration rouge).
5. Faites cuire 30 mn environ à four chaud.

(Ginette R, Provence)

Galette pâquaude

Dans la région des Mauges et du Haut Bocage Vendéen, le Samedi Saint était consacré entièrement à la fabrication des alises, ces gâteaux briochés souvent énormes (jusqu'à 10 livres). On en cuisait autant qu'il y avait de membres dans la famille. La responsabilité de la préparation du levain incombait à celui qui boulangeait ordinairement le pain. C'était un rôle important car, à un moment donné, il fallait « arrêter le levain ». C'est la caractéristique de la pâquaude d'être un gâteau « serré », d'où son nom d'alise ou alisse (du vieux français « alis » = compact, mal levé). Bien que cuite dès le samedi, il n'était pas question de l'entamer avant le dimanche « sous peine d'y trouver des crapauds » ; on y goûtait seulement après le repas de midi. Parents et amis se rendaient visite à cette occasion. Les jeunes, formés en cortège, allaient en chantant, de ferme en ferme, danser et goûter la pâquaude.

500 G DE PÂTE À PAIN
125 G DE BEURRE
2 ŒUFS
125 G DE SUCRE
EAU DE FLEUR D'ORANGER.
1 PINCÉE DE SEL

1. Améliorez la pâte à pain en y incorporant progressivement les autres ingrédients.
2. Donnez la forme d'un pain rond. Laissez lever 3 ou 4 h.
3. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Madeleine F, Vendée)

Cérémonies familiales

Brioche aux pralines

En Isère, le futur marié et ses garçons d'honneur allaient convier à la noce parents et amis en leur remettant une part de ce gâteau. Cette brioche, dite aussi brioche de Saint Genis, était le dessert des jours de fête.

250 G DE FARINE
200 G DE BEURRE
3 ŒUFS
100 G DE PRALINES
10 G DE LEVURE DE BOULANGER
1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE
EAU
2 PINCÉES DE SEL
QUELQUES CUILLÈRES DE LAIT
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Délayez la levure et le sucre dans un peu d'eau tiédie. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puit dans lequel vous casserez les œufs puis ajoutez le sel et la levure.
2. Travaillez la pâte énergiquement en la battant pour lui faire incorporer de l'air, pendant 20 mn. Ajoutez le beurre fouetté en crème.
3. Formez une boule et laissez reposer une nuit entière.
4. Le lendemain, retravaillez-la pour incorporer les 2/3 des pralines. Façonnez une boule et laissez encore doubler de volume.
5. Dorez à l'œuf ou au lait sucré. Faites une incision en croix de 3 cm de profondeur et piquez des pralines à la surface. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Mireille F, Dauphiné)

Croquembouche

Ce dessert, parisien à l'origine, a gagné toutes les régions. Selon les cérémonies familiales, les figurines qui surmontent la pièce montée changent : berceau rose ou bleu selon le sexe du bébé, communiant ou communiante, couple de mariés.

CHOUX
250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
15 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
1/4 L D'EAU
3 OU 4 ŒUFS

CRÈME
6 ŒUFS
175 G DE SUCRE
40 G DE FARINE
1/3 L DE LAIT
RHUM

CARAMEL
SUCRE ET EAU

1. Préparez une pâte à choux (voir page 15).
2. Sur la plaque, déposez de petits tas de pâte avec une cuillère, et faites cuire 15 à 20 mn à four moyen.
3. Préparez la crème en travaillant jaunes d'œufs et sucre. Ajoutez la farine et le lait chaud peu à peu. Faites bouillir 2 mn sur le feu sans cesser de remuer. Parfumez au rhum et laissez refroidir dans une terrine après avoir mis du beurre sur le dessus pour éviter la formation d'une peau.
4. Après refroidissement, fourrez les gâteaux de crème et empilez les choux en pyramide en les collant avec du caramel juste fait. Décorez le sommet avec une figurine de circonstance.

(Nicole V, Anjou)

Croustade à l'armagnac

Encore appelé estirat, pastis gascon ou coque, ce gâteau feuilleté accompagne souvent le pastis bourrit sur la table des jours de fête et des repas de noces dans le Sud-Ouest de la France.

500 G DE FARINE
2 ŒUFS
300 G DE BEURRE
50 G DE GRAISSE D'OIE FONDUE
2 OU 3 VERRES D'EAU
100 G DE SUCRE
1 KG DE POMMES (OU PRUNEAUX)
1 PINCÉE DE SEL
EAU DE FLEUR D'ORANGER
ARMAGNAC
JAUNES D'ŒUFS POUR DORER

1. Pelez et coupez les pommes en lamelles et faites-les macérer dans l'armagnac.
2. Détrempez la farine avec l'eau nécessaire, incorporez le beurre, les œufs et le sel et laissez reposer 10 mn.
3. Étendez la pâte sur une planche farinée. Posez le beurre ramolli en crème sur cette abaisse. Pliez en 3 et roulez la pâte, sans oublier de fariner au préalable. Renouvelez l'opération 3 fois.
4. Faites une abaisse de l'épaisseur d'une feuille de papier. Laissez sécher 1 h.
5. Avec un pinceau, aspergez de fines gouttelettes de graisse d'oie fondue.
6. Foncez une tourtière avec une moitié de pâte. Garnissez de pommes. Saupoudrez de sucre. Remettez une couche de pâte. Saupoudrez de sucre et décorez de rectangles de pâte. Piquez le couvercle à la fourchette. Dorez à l'œuf. Entaillez les bords.
7. Faites cuire 30 mn à four chaud et aspergez d'armagnac à la sortie du four.

(Gisèle S, Gascogne)

Fiadoni et fiadonetti

En Corse, les fiadoni (à Corte, Vivario, Ghisoni, dans le centre de la Corse), papure (à Bonifacio), imbrucciate (à Ajaccio) restent le dessert de fête le plus courant. Ces « souffles de demoiselles » y voisinent fort heureusement avec les beignets et les canistrelli, sur les tables de mariage.

PÂTE BRISÉE
250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
1/2 VERRE D'EAU
1 PINCÉE DE SEL
500 G DE BROCCIU
300 G DE SUCRE
5 ŒUFS
ZESTE DE CITRON HACHÉ

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13), abaissez-la sur 1/2 cm et foncez un moule à tarte huilé.
2. Mélangez sucre et jaunes d'œufs. Ajoutez au brocciu. Incorporez ensuite les blancs battus et le zeste.
3. Versez le mélange sur la pâte et faites cuire à four moyen 25 à 30 mn jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Si vous voulez faire des fiadonetti, répartissez pâte et brocciu dans des moules à tarte individuels.

(Marie P, Corse)

Galette bretonne

500 g de farine
250 g de beurre salé
3 œufs
250 g de sucre
Morceaux d'angélique confite hachés
Rhum ou eau de fleur d'oranger
Jaune d'œuf pour dorer

1. Battez œufs et sucre pendant 15 mn. Puis incorporez les 2/3 de la farine. Mettez le beurre en petits dés au centre de la pâte travaillée et faites absorber à cette pâte beurre et reste de farine, progressivement. Ajoutez le parfum et l'angélique.
2. Façonnez une galette. Dorez à l'œuf. Dessinez des losanges à la fourchette.
3. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Françoise R, Quimper)

Galette limousine

En Dordogne et Limousin, les garçons de la noce étaient fiers de montrer leur force en brisant ces galettes empilées d'un coup de poing ! En Poitou, elles se nomment cartelins ou carquelins.

300 g de farine
100 g de beurre
100 g de sucre
3 œufs
15 g de levure
Eau
Zestes de citron ou d'orange
Eau de fleur d'oranger
2 blancs d'œufs

1. Délayez la levure dans un peu d'eau tiédie et incorporez au mélange tous les ingrédients à l'exception des blancs d'œufs. Travaillez longuement et laissez reposer 4 ou 5 h.
2. Abaissez sur 2 cm et découpez des ronds de la dimension d'une assiette. Faites pocher à l'eau bouillante.
3. Au moment d'enfourner, enduisez la galette des blancs battus en neige très ferme. Saupoudrez abondamment de sucre et laissez cuire 30 mn à four doux.

(Marguerite M, Tulle)

Gâteau à la broche du Rouergue

Il fallait, dit-on, un stère et demi de bois et beaucoup de temps pour ce gâteau monumental, parfois appelé « rocher de Saint Mamet ».

500 g de sucre
500 g de farine
500 g de beurre
12 œufs
1 pincée sel

1. Fouettez jaunes d'œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le beurre fondu et refroidi, puis délicatement les blancs battus en neige très ferme avec le sel.
2. Enfilez un grand cône de bois de 45 cm environ sur la broche, recouvrez-le de papier fort huilé. Disposez aussi du papier huilé en dessous de la broche pour recueillir la pâte tombée et la remettre sur le moule.
3. Avec une longue cuillère ou une louche, versez de la pâte sur le moule pour qu'elle recouvre presque le papier entier. Dès que la première couche de pâte est cuite, recouvrez-la d'une autre couche et ainsi de suite. Les creux seront plus profonds si la broche tourne de plus en plus vite.
4. Laissez refroidir sur le moule.

(Solange C, Rodez)

Gâteau des Deux-Sèvres

200 G DE FARINE
100 G DE BEURRE
100 G DE SUCRE
1 ŒUF
75 G D'ANGÉLIQUE CONFITE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE
1 PINCÉE DE SEL
1 JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Mélangez farine, sucre, sel et levure. Creusez un puit et placez-y l'œuf, les 2/3 de l'angélique en petits morceaux et le beurre ramolli en petits dés. Travaillez pour obtenir une pâte homogène.
2. Étalez la pâte dans un moule beurré, dorez à l'œuf, dessinez des croisillons avec une fourchette et parsemez de morceaux d'angélique.
3. Faites cuire à four chaud 30 mn.

(Marie B, Niort)

Gâteau mollet des Ardennes

« Dans les Ardennes, ce gâteau est souvent servi aux repas de noces. Il est même de tradition d'en préparer deux : celui de la mariée et celui du marié. À l'intérieur, on dissimule un petit anneau d'argent et les jeunes filles aspirent à le découvrir dans la part qui leur est offerte car c'est un signe de fiançailles prochaines ». R. Lallemand.

On l'appelle aussi brioche, tournis ou tourniolé. Cette pâtisserie semble dérivée du kugelhopf d'Alsace dont elle présente la forme.

250 G DE FARINE
50 G DE BEURRE
4 ŒUFS
50 G DE SUCRE
25 G DE LEVURE DE BOULANGER
LAIT POUR DÉLAYER

1. Mélangez farine, beurre, sucre et œufs battus. Travaillez longuement avant d'ajouter la levure délayée dans le lait tiède. Pétrissez du bout des doigts et laissez lever 2 ou 3 h.
2. Garnissez un moule beurré à grosses côtes à bords assez hauts.
3. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Jeanne H, Charleville)

Gaufres

Dans tout le Nord-Est, les gaufres restent le dessert le plus apprécié pour les fêtes de fin d'années, Mardi-Gras, mais aussi lors des mariages et des cérémonies familiales. En Touraine, les nouveaux mariés échangeaient un baiser au dessus d'une pile de gaufres distribuées ensuite aux jeunes filles de la noce. C'était le « baiser des gaufres ».

250 G DE FARINE
250 G DE SUCRE OU CASSONNADE
3/4 L DE CRÈME OU LAIT
4 ŒUFS
RHUM POUR PARFUMER

1. Fouettez la crème et les œufs et versez peu à peu farine, sucre et rhum. Rajoutez un peu d'eau si nécessaire : la pâte ne doit pas être trop épaisse.
2. Versez la quantité de pâte nécessaire dans le fer à gaufre graissé déjà très chaud. Faites cuire 2 mn de chaque côté.
3. Servez les gaufres chaudes et saupoudrées de sucre.

(Charlotte V, Ardennes)

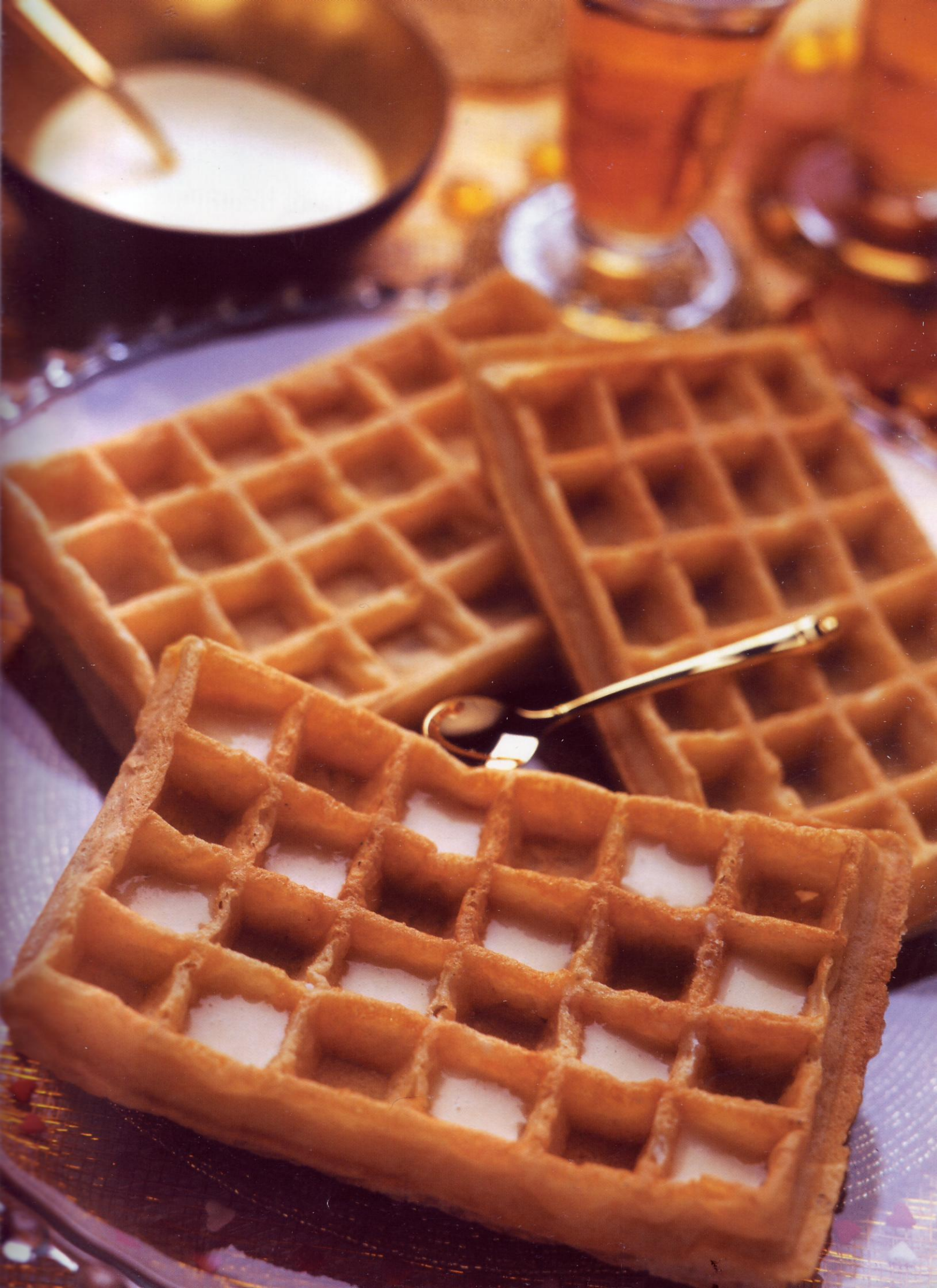
Kugelhopf

Typiquement alsacien, ce gâteau a toujours été de toutes les fêtes et réjouissances. Les paysans riches, à l'occasion d'un baptême ou d'un mariage, en faisaient préparer des dizaines par le boulanger afin d'en distribuer à tout le village et d'en offrir aux invités. Toute jeune mariée apportait un moule dans son trousseau : moule en terre cuite de préférence car le beurre imprègne peu à peu la terre et améliore le goût du gâteau. On le sortait la veille de chaque fête. Le kugelhopf, en effet, doit être préparé la veille.

500 G DE FARINE
150 G DE SUCRE
125 G DE BEURRE
2 ŒUFS
2,5 DL DE LAIT
25 G DE LEVURE DE BOULANGER
125 G DE RAISINS SECS
1 PINCÉE DE SEL
EAU
SUCRE GLACE POUR SAUPOUDRER

1. Faites fondre le beurre dans le lait tiède. Travaillez-le avec farine, sucre, sel et œufs. Ajoutez la levure délayée dans un peu d'eau. Incorporez les raisins.
2. Remplissez le moule à moitié et laissez lever pendant 6 h.
3. Faites cuire 30 mn à four moyen. Servez saupoudré de sucre glace.

(Marguerite F, Mulhouse)



Massepain toulousain

Dans le Tarn, pour les mariages, on empilait plusieurs massepains de taille décroissante pour faire un gâteau monté, ancêtre de la pièce montée.

6 ŒUFS
6 CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE
6 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE
EAU DE FLEUR D'ORANGER OU VANILLE
EAU

1. Travaillez le sucre et les jaunes d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Incorporez alors la farine puis les blancs d'œufs montés en neige très ferme. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger ou la vanille et versez dans un moule rond bien huilé.
3. Faites cuire 20 mn à feu doux. À la sortie du four, retournez-le immédiatement.

(Suzanne M, Quercy)

Pastis bourrit

Dans le Sud-Ouest, ce gâteau figure sur toutes les tables des jours de fête et pour les cérémonies familiales, en particulier pour les mariages.

250 G DE FARINE
3 ŒUFS
100 G DE BEURRE
100 G DE SUCRE CRISTAL
10 G DE LEVURE DE BOULANGER
1/4 VERRE D'EAU OU DE LAIT
RHUM OU EAU DE FLEUR D'ORANGER
ZESTE DE CITRON
1 PINCÉE DE SEL

1. Faites tiédir le lait (ou l'eau) avec le sucre, le zeste et le rhum. Ajoutez le beurre et peu à peu 200 g de farine. Incorporez les œufs un à un.
2. Préparez le levain avec 50 g de farine et la levure délayée dans de l'eau tiède. Mélangez à la pâte et formez une boule que vous laisserez reposer une nuit entière sous une couverture de laine ou un édredon.
3. Le lendemain, mettez dans un moule beurré, rempli à moitié seulement. Laissez lever pendant 2 h et faites cuire 30 mn à four moyen.

(Marie-Pierre O, Béarn)

Pompe aux pommes

En Auvergne et Limousin, ce dessert marque toute vraie réjouissance familiale. Pour transporter les pompes on utilisait de grandes planches circulaires dont chaque foyer possédait toute une collection au grenier. La planche de pompe (la pau de poumpo) pouvait avoir jusqu'à 1 m de diamètre... et le gâteau aussi... pour les grandes occasions, un mariage par exemple...

300 G DE FARINE
200 G DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL
EAU
500 G À 1 KG DE POMMES
100 G DE SUCRE
CANNELLE

1. Faites une pâte en détrempant la farine avec de l'eau et en incorporant le beurre ramolli coupé en dés comme pour la pâte feuilletée (voir page 15). Il y a beaucoup de beurre car « la poumpo ei bien groumande » (gourmande).
2. Abaissez sur 1/2 cm. Découpez 2 grands ronds (ou carrés).
3. Foncez un moule à tarte avec une moitié de pâte. Garnissez avec les pommes en tranches fines bien serrées, en oblique. Saupoudrez de sucre et cannelle.
4. Recouvrez d'une couche de pâte qui formera un couvercle bombé. Ménagez une cheminée au centre et faites des trous avec les dents d'une fourchette.
5. Faites cuire 30 mn à four chaud. On peut également confectionner des pompes à la confiture, aux prunes et même au fromage blanc.

(Marcelle R, Riom)

Tarte alsacienne au fromage blanc

Pour les grandes occasions, on en confectionnait des dizaines que l'on portait à cuire chez le boulanger.

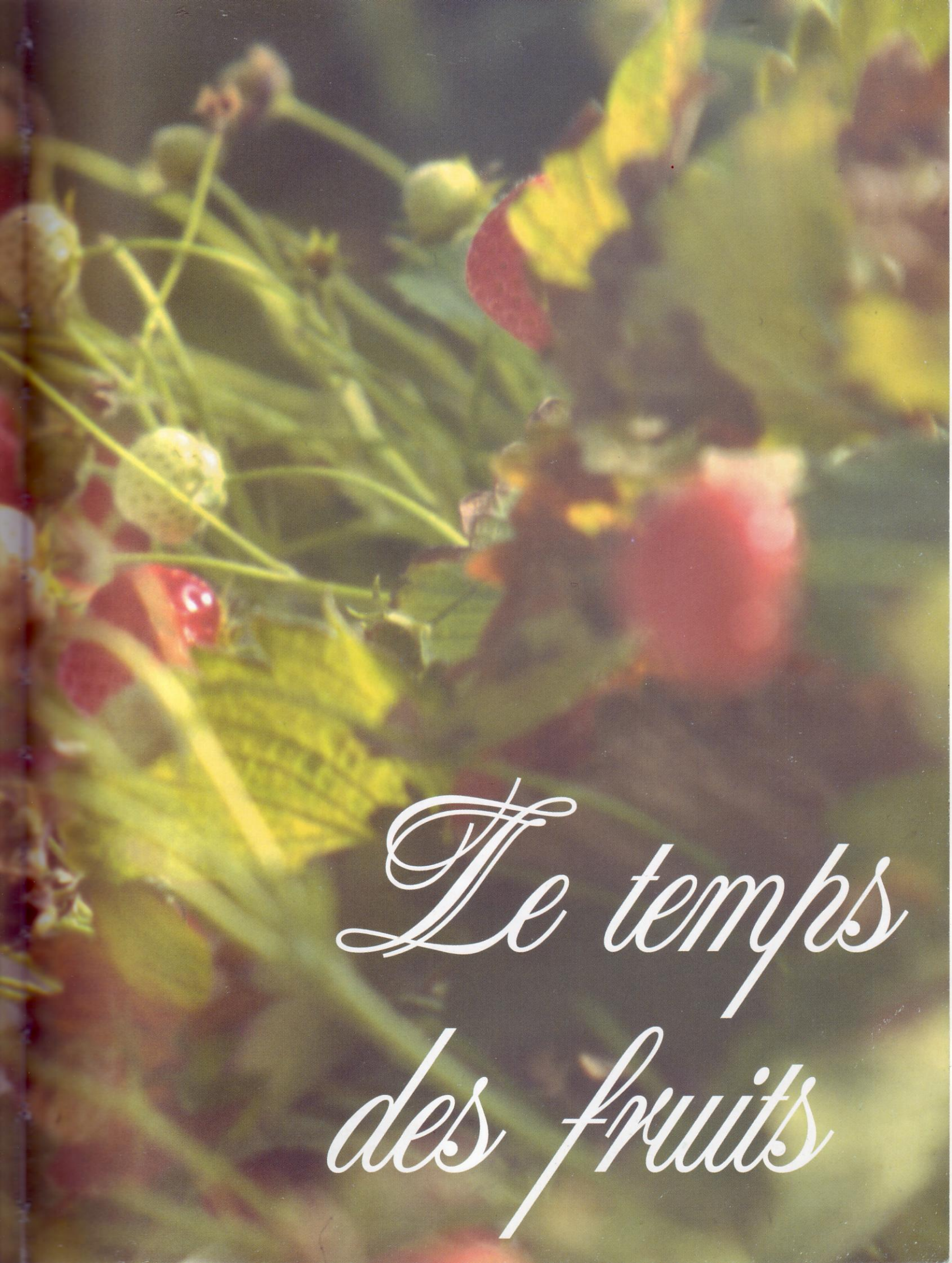
PÂTE BRISÉE
250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
1/2 VERRE D'EAU
1 PINCÉE DE SEL

GARNITURE
300 G DE FROMAGE BLANC
100 G DE SUCRE
4 ŒUF
1 VERRE DE LAIT
50 G DE FARINE
1 PAQUET DE SUCRE VANILLÉ
ZESTE DE CITRON RÂPÉ
SUCRE GLACE

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et foncez-en un moule à tarte beurré.
2. Dans une terrine, travaillez le fromage blanc avec les jaunes d'œufs ; ajoutez le sucre, le lait, la farine, le sucre vanillé et le zeste de citron, puis incorporez peu à peu au mélange les blancs d'œufs battus en neige très ferme.
3. Versez la préparation sur la pâte et laissez cuire 30 mn environ à four chaud. Après cuisson, laissez refroidir la tarte et saupoudrez-la de sucre glace.

Suggestion : Nos grand-mères, pour empêcher le contenu de la tarte de s'affaisser, retournaient la tarte en la sortant du four et ne la remettaient à l'endroit qu'après complet refroidissement.

(Adrianne K, Saint-Louis)


Le temps
des fruits

Fruits rouges et noirs

Charlotte aux fraises glacées

24 BISCUITS À LA CUILLÈRE
300 G DE FRAISES EN MORCEAUX
200 G DE FRAISES ENTIÈRES
5 CL DE LIQUEUR DE FRAISES DES BOIS
100 G DE CHOCOLAT RICHE EN CACAO
1 CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE

CRÈME
3 CITRONS NON TRAITÉS
3 ŒUFS
220 G DE SUCRE EN POUDRE
1 CUILLÈRE À SOUPE DE MAÏZENA
50 G DE BEURRE

1. La veille, préparez la crème : râpez finement les zestes de 2 citrons, pressez les jus des 3 citrons et faites chauffer sur feu doux les jus et les zestes. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la maïzena, puis versez peu à peu le jus de citron chaud en continuant de battre. Reversez la crème obtenue dans la casserole et faites-la épaissir sur feu doux, sans cessez de tourner et sans la faire bouillir. Incorporez le beurre et laissez la crème refroidir hors du feu.
2. Beurrez un moule à charlotte de 16 cm de diamètre.
3. Versez la liqueur de fraises dans une assiette creuse et ajoutez la même quantité d'eau. Trempez-y rapidement les biscuits un à un et tapissez-en le fond et les parois du moule.
4. Versez le quart de la crème dans le moule et faites une couche avec la moitié des fraises en morceaux.
5. Versez un second quart de crème, mettez une couche de biscuits, puis un troisième quart de crème, le reste des fraises en morceaux, une dernière couche de crème et terminez par des biscuits trempés sur le dessus. Posez une assiette et un poids, puis mettez au frais pendant 12 h.
6. Le jour même, faites fondre le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est mou, ajoutez l'huile et délayez jusqu'à consistance fluide et homogène. Trempez les fraises en attente dans le chocolat en les tenant par la queue et en les plongeant jusqu'aux deux tiers de leur hauteur.
7. Faites-les sécher sur une grille. Au moment de servir, démoulez la charlotte et décorez de fraises glacées au chocolat. Servez frais.

(Marie L, Ile de France)

Charlotte aux framboises

24 BISCUITS À LA CUILLÈRE
500 G DE FRAMBOISES
500 G DE FROMAGE BLANC 40 %
75 G DE SUCRE
1 CUILLÈRE À SOUPE DE KIRSCH

1. Battez le fromage avec le sucre.
2. Tapissez le fond et les côtés d'un moule à charlotte de biscuits trempés dans de l'eau légèrement sucrée et parfumée au kirsch.
3. Mettez en alternance une couche de framboises, une couche de fromage... et terminez par une couche de biscuits. Laissez au réfrigérateur une nuit entière.
4. Avant de servir, vous pouvez recouvrir la charlotte d'un coulis de fruits rouges.

(Marianne R, Bigorre)

Clafoutis berrichon

Il y a tant de cerisiers en Berry que ce dessert, très répandu, pourrait bien être d'origine berrichonne. Pour le déguster, suivez les conseils pleins de lyrisme de Charles Duguet, l'historien de La Châtre : « Il faut être du terroir du clafoutis depuis au moins trois générations pour savoir, comme il convient et sans effort, rassembler dans sa bouche les innombrables guignes noires qui constituent la base fondamentale de cette pâtisserie. Pareille à la vague qui roule le galet sur la grève des mers antarctiques, la langue du fin mangeur de clafoutis roule les noyaux, les projette sur les dents ainsi que des rochers escarpés, les ramène contre les joues et les dépouille de ce que leur chair a de plus délicieux ».

100 G DE FARINE
125 G DE SUCRE
30 G DE BEURRE FONDU
4 ŒUFS
1/2 L DE LAIT
750 G DE GUIGNES (CERISES NOIRES)
SUCRE POUR SAUPOUDRER

1. Travaillez les œufs et le sucre, ajoutez peu à peu le beurre fondu, la farine le lait.
2. Beurrez largement un plat en terre. Disposez les guignes dans le fond puis versez la pâte par dessus.
3. Au bout de 35 mn de cuisson à four moyen, saupoudrez de sucre, laissez encore 15 mn.

(Denise S, Châteauroux)

Clafoutis limousin

Les recettes de ce dessert, traditionnel pendant la saison des cerises, varient d'un village à l'autre. En voici une qui nous a paru aussi simple que délicieuse.

3 CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE
3 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE
3 ŒUFS
3/4 L DE LAIT
500 G DE CERISES NOIRES
SUCRE POUR SAUPOUDRER

1. Mélangez œufs et sucre, rajoutez la farine et délayez peu à peu avec le lait chaud.
2. Garnissez le fond du moule beurré avec les cerises. Versez la pâte délicatement.
3. Faites cuire 45 mn à four moyen. Au bout de 35 mn de cuisson saupoudrez de sucre.

(Elizabeth C, Creuse)

Clafoutis aux myrtilles

4 ŒUFS
125 G DE SUCRE EN POUDRE
30 G DE BEURRE FONDU
100 G DE FARINE
2 VERRES 1/2 DE LAIT
300 G DE MYRTILLES

1. Battez les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez peu à peu le beurre fondu, puis la farine et enfin le lait.
2. Beurrez un moule et disposez les fruits au fond. Versez la pâte sur les fruits.
3. Faites cuire 1 h à four moyen.

(Jocelyne Q, Vosges)

Crêpes aux fruits rouges

Pâte à crêpes
250 g de farine
30 g de sucre en poudre
1/2 cuillère à café de sel
6 œufs
3/4 de l de lait
40 g de beurre
5 cl de vieux kirsch
1 cuillère à soupe d'huile

Garniture
250 g de petits fruits rouges (fraises, fraises des bois, framboises, groseilles, cassis, mûres, myrtilles...)
100 g de sucre en poudre
5 cl de vieux kirsch
20 cl de crème liquide
2 cuillères à soupe arasées de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé.

1. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits, cassez-y les œufs et délayez peu à peu avec le lait et le beurre fondu. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, parfumez-la avec le kirsch et ajoutez l'huile. Battez bien et laissez reposer 1 h. Faites cuire les crêpes.

2. Triez et lavez délicatement les fruits rouges, puis séchez-les. Mettez-les dans un saladier avec le sucre en poudre et le kirsch, puis mélangez. Fouettez la crème bien froide en chantilly en lui ajoutant le sucre glace et le sucre vanillé, incorporez les fruits rouges et leur jus.

3. Fourrez les crêpes de crème aux fruits rouges, puis pliez-les en quatre en rabattant les bords vers le centre sans masquer la crème. Décorez chaque crêpe avec quelques fruits rouges. Servez aussitôt.

(Chantal B, Bretagne)

Crumble aux fruits rouges

100 G DE FARINE
100 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
60 G DE BEURRE FERME EN PETITS DÉS
500 G DE FRAMBOISES, GROSEILLES OU CERISES DÉNOYAUTÉES

1. Versez les fruits dans un plat à four bien beurré.
2. Mélangez les éléments de la pâte du bout des doigts pour obtenir un sable grossier.
3. Recouvrez les fruits de ce sable.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud. Servez tiède avec un peu de glace à la vanille.

(Cécile V, Saint-Etienne)

Gouire du Forez

300 G DE FARINE
1,5 L DE LAIT
50 G DE SUCRE
2 ŒUFS
1 CUILLÈRE D'HUILE
1 PINCÉE DE SEL
QUELQUES BELLES FEUILLES DE CHOUX
GROSEILLES, MÛRES, FRAMBOISES

1. Préparez une pâte à beignets assez épaisse et ajoutez-y les fruits.
2. Versez cette préparation sur des feuilles de choux bien beurrées, et faites cuire à four chaud 30 mn.

(Émilienne R, Montbrison)

Gratin de cerises

500 G DE CERISES
4 JAUNES D'ŒUFS
100 G DE SUCRE EN POUDRE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE KIRSCH
QUELQUES GOUTTES D'ESSENCE D'AMANDES AMÈRES
10 CL DE VIN BLANC SEC
2 CUILLÈRES À SOUPE D'AMANDES EFFILÉES

1. Dans une casserole à fond épais ou au bain-marie, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez alors le kirsch et quelques gouttes d'essence d'amandes amères et continuez à fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne très mousseux.
2. Portez la casserole sur feu très doux ou au bain-marie et faites cuire en continuant à fouetter tout en incorporant le vin blanc peu à peu : le mélange doit mousser et doubler de volume, mais ne doit surtout pas bouillir. Retirez du feu dès que le sabayon a suffisamment épaissi et laissez refroidir complètement.
3. Dans un poêlon en terre allant au four, répartissez les cerises dénoyautées. Nappez-les du sabayon et parsemez d'amandes effilées.
4. Passez quelques minutes juste sous le gril pour faire gratiner. Servez chaud.

(Blandine V, Ile de France)

Parmentier aux myrtilles

350 g de pommes de terre à chair farineuse (type Bintje)
8 œufs
250 g de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait d'amandes amères
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
250 g de myrtilles

1. Faites cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau pendant 20 mn.
2. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'extrait d'amandes amères.
3. Pelez les pommes de terre cuites et passez-les 2 fois de suite au moulin à légumes.
4. Incorporez cette purée fine et lisse au mélange jaunes d'œufs-sucre. Ajoutez la farine tamisée, puis la levure. Mélangez bien.
5. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation.
6. Beurrez et farinez un moule à manqué, versez-y la moitié de la préparation, puis disposez la moitié des myrtilles en les enfonçant dans la pâte. Recouvrez avec les deux tiers du reste de la préparation. Enfouissez-y le reste des myrtilles, puis recouvrez avec la pâte restante. Les myrtilles ne doivent pas affleurer.
7. Faites cuire 20 mn à four moyen puis 30 à 40 mn à four doux. Laissez refroidir complètement avant de démouler.

(Blandine V, Ile de France)

Pudding aux cerises

6 petits pains au lait
3/4 de l de lait
4 œufs
125 g de sucre
125 g de beurre
1 zeste et 1 jus de citron
40 g d'amandes effilées
un peu de cannelle
1 cuillère à soupe de rhum
500 g de cerises

1. Coupez les petits pains en tranches minces. Versez le lait bouillant et laissez tremper.
2. Battez en mousse 4 jaunes d'œufs, le sucre et le beurre.
3. Ajoutez le zeste et le jus de citron, les amandes, un peu de cannelle, le rhum, les cerises et les blancs battus en neige.
4. Dans un moule beurré, mettez les petits pains puis la préparation.
5. Faites cuire pendant 1 h à four moyen.
6. Servez tiède ou froid.

(Odette R, Quercy)

Savoie aux groseilles

250 G DE GROSEILLES ROUGES
4 ŒUFS
300 G DE SUCRE EN POUDRE
50 G DE FARINE
50 G DE MAÏZENA
1 PINCÉE DE SEL
1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
QUELQUES GROSEILLES POUR LE DÉCOR

1. Battez les jaunes d'œufs avec les 2/3 du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
2. Mélangez la farine, la maïzena, le sel et la levure. Tamisez ce mélange au-dessus de la préparation avant de l'incorporer.
3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-les à la préparation.
4. Beurrez et farinez un moule à manqué puis répartissez-y la préparation.
5. Faites cuire à four moyen 40 mn environ.
6. Faites cuire les groseilles quelques mn avec le reste de sucre jusqu'à obtention d'une compote, en veillant à ce que les grains n'éclatent pas trop. Retirez du feu et réservez.
7. Quand le gâteau est cuit, laissez-le refroidir, découpez-le en deux disques, puis tartinez le disque de base avec la compote de groseilles. Reconstituez le gâteau et décorez-le avec les groseilles mises de côté.

(Marie L, Ile de France)

Tarte aux fraises

250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
1/2 VERRE D'EAU
1 PINCÉE DE SEL
1 POT DE GELÉE DE GROSEILLES
500 G DE FRAISES

1. Préparez une pâte brisée express (voir page 13) et faites la cuire 15 mn à four chaud en veillant à ce qu'elle ne gonfle pas.
2. Lorsqu'elle est refroidie, garnissez-la de fraises entières ou coupées en deux.
3. Faites chauffer la gelée de groseilles pour la rendre liquide, et recouvrez les fraises de gelée tiède.

(Marie P, Anjou)

Tarte aux framboises et aux groseilles

PÂTE SABLÉE
250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
125 G DE SUCRE
2 JAUNES D'ŒUFS
1 PINCÉE DE SEL

GARNITURE
1 POT DE GELÉE DE GROSEILLES
500 G DE FRAMBOISES
SUCRE GLACE

1. Préparez la pâte sablée (voir page 15) et faites-la cuire à blanc.
2. Tartinez la pâte cuite et refroidie de gelée de groseilles.
3. Disposez dessus les framboises bien serrées.
4. Saupoudrez abondamment de sucre glace et servez avec de la crème fraîche.

(Danielle G, Annecy)

Tarte briochée aux cerises

Pâte
250 g de farine
10 cl de lait
20 g de levure de boulanger
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 œuf
125 g de beurre

Garniture
500 g de cerises
100 g de vergeoise blonde
10 cl de crème fraîche épaisse

1. Délayez la levure et le sucre dans un peu d'eau tiédie. Mettez la farine dans une terrine. Creusez un puit dans lequel vous cassez les œufs puis ajoutez le sel et la levure.
2. Travaillez la pâte énergiquement en la battant pour lui faire incorporer de l'air, pendant 20 mn. Ajoutez le beurre fouetté en crème.
3. Formez une boule et laissez lever 3 ou 4 h dns un endroit tiède.
4. Étalez la pâte et foncez-en un moule en porcelaine bien beurré.
5. Dénoyautez les cerises, répartissez-les sur la pâte et saupoudrez de vergeoise blonde. Répartissez la crème fraîche en petites noisettes à la surface de la tarte. Laissez encore reposer 1 h.
6. Faites cuire à four chaud 40 mn. Servez tiède de préférence.

(Chantal B, Bretagne)

Tarte crèmeuse aux myrtilles

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
400 g de myrtilles
100 g de gelée de groseilles
4 œufs
100 g de sucre en poudre
30 cl de crème fraîche

1. Préparez la pâte brisée (voir page 13) et foncez une tourtière beurrée de 26 cm.
2. Faites liquéfier la gelée de groseilles sur feu doux. Hors du feu, ajoutez-y les myrtilles.
3. Cassez les œufs dans un saladier, puis ajoutez-y le sucre et la crème fraîche. Battez le tout à la fourchette. Incorporez très délicatement la gelée aux myrtilles en veillant à ne pas écraser les fruits.
4. Versez cette préparation sur la pâte. Mettez à four chaud 15 mn puis à four moyen 20 mn. Laissez refroidir avant de déguster.

(Blandine V, Ile de France)

Tourte aux mûres

Pâte brisée
400 g de farine
200 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
2 pommes
300 g de mûres
100 g de sucre
60 g de beurre
2 pincées de cannelle
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Faites une pâte brisée (voir page 13).
2. Beurrez copieusement un plat à tarte en porcelaine et foncez-le avec la moitié de la pâte. Recouvrez le fond de tranches de pommes. Saupoudrez avec la moitié du sucre et un peu de cannelle.
3. Recouvrez les pommes avec les mûres et saupoudrez avec le reste de sucre et un peu de cannelle. Parsemez de morceaux de beurre.
4. Disposez par dessus un couvercle de pâte brisée, en ménageant au milieu une petite ouverture. Dorez au jaune d'œuf.
5. Faites cuire 40 mn à four moyen.
6. Servez tiède, avec de la crème fraîche ou un peu de glace à la vanille.

(Adeline G, Aunis)

Abricots, pêches...

Abricotin

Pâte
200 g de sucre en poudre
60 g de fécule de pomme de terre
40 g de farine
4 œufs
1 zeste de citron haché

Garniture
6 petits suisses 40 %
50 g de sucre
1/4 de verre de lait
500 g d'abricots au sirop
2 cuillères à soupe de Kirsch

1. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoutez farine, fécule, zeste et enfin les blancs battus en neige très ferme.
2. Versez dans un moule bien beurré rempli aux 2/3 et faites cuire 20 mn à four moyen puis chaud. Démoulez et laissez refroidir.
3. Coupez le gâteau en trois disques. Arrosez le premier disque d'un peu de sirop d'abricot parfumé au Kirsch. Tartinez de crème obtenue en battant les petits suisses, le lait et le sucre. Recouvrez d'oreillons d'abricots.
4. Placez le deuxième disque par-dessus, et faites les mêmes opérations.
5. Terminez par le troisième disque en veillant à disposer joliment les abricots. Placez au frais avant de servir.

(Simone T, Champagne)

Baba aux pêches de vigne

Pâte
100 g de farine
100 g de sucre
3 œufs
1 paquet de levure en poudre
100 g de raisins secs

Garniture
500 g de pêches de vigne
100 g de sucre
50 g de raisins secs
1 jus de citron

1. Pelez, dénoyautez et coupez en quartiers les pêches. Mettez-les à macérer dans un saladier avec le sucre, les raisins secs et le jus de citron. Tenez au frais.
2. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
3. Ajoutez les blancs battus en neige très ferme, la farine, puis la levure. Faites tiédir le moule, beurrez-le, versez-y la pâte et faites cuire 15 mn à four chaud. Démoulez.
4. Quand il est encore chaud, arrosez le baba avec le jus de macération des pêches.
5. Garnissez le centre du gâteau avec les fruits et mettez au frais.

(Françoise S, Bordelais)

Charlotte aux abricots et pistaches

Charlotte
500 g d'abricots bien mûrs et juteux
50 g de sucre roux en poudre
6 cuillères à soupe de Banyuls
30 biscuits à la cuillère

Crème à la pistache
4 feuilles de gélatine (8 g)
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de vanille en poudre
6 cuillères à soupe de Banyuls
200 g de pistaches décortiquées non salées
20 cl de crème fraîche liquide

Décor
2 abricots
quelques pistaches

1. Dénoyautez les abricots et recoupez chaque oreillon en deux. Dans une terrine disposez les abricots et le sucre roux par couches en les alternant. Arrosez avec le Banyuls. Laissez macérer 2 h en mélangeant de temps en temps.
2. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un petit saladier d'eau froide.
3. Mettez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et la vanille dans une casserole à fond épais au bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mettez la casserole sur feu très doux et incorporez 4 cuillères à soupe de Banyuls peu à peu en continuant de fouetter jusqu'à ce que la préparation prenne du volume et de la consistance. Ne laissez pas bouillir et retirez du feu dès que la crème est bien mousseuse.
4. Faites chauffer 2 cuillères à soupe de Banyuls dans une petite casserole et dissolvez-y les feuilles de gélatine essorées. Incorporez délicatement la crème en fouettant jusqu'à consistance lisse et onctueuse. Laissez refroidir complètement (1 à 2 h).
5. Réduisez en poudre la moitié des pistaches et concassez grossièrement l'autre moitié. Incorporez à la crème sabayon les pistaches en poudre, puis les pistaches concassées. Fouettez la crème fraîche bien froide jusqu'à ce qu'elle soit très ferme. Incorporez-la délicatement à la préparation.
6. Égouttez les abricots et mettez-les sur une assiette. Réservez le jus. Passez rapidement les biscuits dans le jus d'abricots et tapissez-en le fond et les parois d'un moule à charlotte en réservant quelques-uns.
7. Versez un tiers de la crème, disposez une couche d'abricots, puis versez un deuxième tiers de crème, disposez le reste des abricots, puis versez le dernier tiers de crème. Recouvrez avec les biscuits réservés. Posez une assiette et un poids sur le moule. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 12 h.
8. Avant de servir, démoulez et décorez avec les 2 abricots découpés en rondelles et quelques pistaches. Servez frais.

(Marie L, Ile de France)

Flan aux nectarines

6 NECTARINES
60 G DE FARINE
60 G DE FÉCULE DE POMMES DE TERRE
1 PINCÉE DE SEL
120 G DE SUCRE EN POUDRE
4 ŒUFS
20 CL DE LAIT ENTIER
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
20 G DE BEURRE
2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ

1. Coupez les nectarines en petits quartiers et répartissez-les dans un moule à manqué beurré.
2. Tamisez la farine, la fécule et le sel dans une terrine. Creusez un puits.
3. Travaillez les œufs et le sucre en poudre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux. Versez-le dans le puits. Mélangez peu à peu au fouet à main, puis ajoutez le lait pour obtenir une pâte fluide et homogène. Incorporez la crème fraîche.
4. Versez la préparation dans le moule, sur les nectarines, puis saupoudrez de sucre vanillé.
5. Faites cuire 1 h environ, jusqu'à ce que la crème soit prise, mais encore tremblotante. Laissez refroidir complètement.

(Chantal B, Bretagne)

Gâteau d'Emma

250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
1/2 VERRE D'EAU
1 PINCÉE DE SEL

GARNITURE
2 ŒUFS
175 G DE SUCRE
75 G DE BEURRE MOU
2 CITRONS
500 G DE PÊCHES
2 BANANES

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et faites-la cuire à blanc 10 mn à four chaud.
2. Battez les œufs avec le sucre, le beurre et le jus des citrons.
3. Sur la tarte refroidie, disposez des rondelles de banane et placez par dessus les quartiers de pêche. Recouvrez avec la préparation aux œufs.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud.

(Augustine V, Vivarais)

Gâteau de pêches au caramel

3 GROSSES PÊCHES
14 MORCEAUX DE SUCRE
QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON
2 ŒUFS
150 G DE SUCRE
150 G DE FARINE
150 G DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL
1/4 DE CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE

1. Dans un moule à manqué de 16 cm, placez le sucre, un peu d'eau et le jus de citron.
2. Mettez sur un feu moyen pour obtenir un caramel brun. Caramélisez le fond et les parois.
3. Battez les œufs et le sucre puis ajoutez peu à peu la farine, le beurre fondu, le sel et la levure.
4. Posez sur le fond du moule les demi-pêches pelées, le côté bombé en dessous, et versez la pâte par dessus.
5. Faites cuire 45 mn à four moyen et démoulez le gâteau encore chaud.

(Jeanne M, Périgord)

Moelleux aux pêches

3 pêches
125 g de farine
250 g de sucre
2 cuillères à café de levure
1 dl d'huile
3 œufs
1 pincée de sel

1. Mélangez toutes les poudres et ajoutez les œufs entiers un à un.
2. Versez l'huile et travaillez énergiquement au racloir.
3. Mettez la pâte dans un moule bien beurré et répartissez les pêches coupées en quartiers sur le dessus.
4. Faites cuire 30 mn à four moyen.

(Marinette D, Velay)

Tarte chocolatée aux abricots

Pâte sablée
250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Garniture
4 à 6 abricots
50 g de chocolat riche en cacao
1 œuf
10 cl de crème fraîche liquide
30 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

1. Préparez une pâte sablée (voir page 15) Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 mm, garnissez-en un moule beurré et faites-la cuire 10 mn à blanc.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie puis garnissez-en le fond de tarte sorti du four.
3. Coupez les abricots en petits quartiers. Répartissez-les en rosaces sur le chocolat fondu.
4. Dans un bol, battez l'œuf avec la crème fraîche et le sucre en poudre. Versez sur les abricots et saupoudrez de sucre vanillé.
5. Remettez au four et faites cuire encore 20 mn à four chaud.

(Blandine V, Ile de France)

Tarte-flan aux abricots

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Crème
30 cl de lait
1 gousse de vanille
2 œufs entiers + 2 jaunes
200 g de sucre en poudre
30 g de maïzena
700 g d'abricots
2 cuillères à soupe de kirsch

1. Préparez la pâte brisée (voir page 13).
2. Foncez-en un moule à tarte de 26 cm de diamètre et faites cuire à blanc 10 mn.
3. Dénoyautez les abricots et faites-les macérer avec le kirsch et 100 g de sucre.
4. Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et bien raclée.
5. Travaillez les œufs entiers et les jaunes avec le sucre restant et la maïzena. Ajoutez le lait chaud vanillé. Faites épaissir sur feu doux en remuant jusqu'au premier bouillon.
6. Versez la crème dans le fond de tarte cuit à blanc. Disposez les abricots. Remettez le flan à four moyen pendant 45 mn environ.

(Christine B, Languedoc)

Tartelettes aux nectarines

Pâte feuilletée
200 g de farine
100 g de beurre environ
1 dl d'eau
5 g de sel

Garniture
6 à 8 nectarines bien mûres et fermes
1 œuf
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de farine
20 cl de lait
30 g de beurre
2 cuillères à soupe de liqueur de pêches
2 cuillères à soupe de sucre glace
2 sachets de sucre vanillé
1 jaune d'œuf pour dorer

1. Préparez une pâte feuilletée (voir page 15). Partagez-la en six parts égales et abaissez chacune en 1 disque d'environ 3 mm d'épaisseur. Mettez au réfrigérateur pour 30 mn.
2. Travaillez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et le lait. Sans cessez de mélanger au fouet, faites cuire la crème à feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirez du feu pour incorporer le beurre et la liqueur.
3. Coupez les nectarines en lamelles épaisses. Sortez les disques de pâte du réfrigérateur.
4. Sur chaque disque de pâte, étalez, jusqu'à 2 cm du bord, 1 cuillère à soupe de crème pâtissière. Par-dessus, disposez en rosace les lamelles de nectarines. Repliez le pourtour des disques en cordon. Dorez au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
5. Mélangez le sucre glace et le sucre vanillé. Saupoudrez-en les rosaces de nectarines. Faites cuire 20 mn à four moyen, sur une tôle beurrée, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

(Chantal B, Bretagne)

Tatin aux abricots

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
750 g d'abricots
75 g de beurre
200 g de sucre

1. Faites la pâte brisée (voir page 13).
2. Dans un moule en porcelaine, étalez 50 g de beurre puis 100 g de sucre.
3. Placez les oreillons d'abricots sur le sucre, partie bombée en dessous, en utilisant les 2/3 des fruits.
4. Faites cuire environ 15 mn à four chaud. Lorsque le caramel commence à prendre, sortez le plat du four.
5. Parsemez le dessus du plat des abricots restants coupés en morceaux, du reste du beurre, et du reste de sucre.
6. Recouvrez le tout d'une abaisse de pâte brisée, en enfonçant légèrement les bords.
7. Faites cuire 35 mn à four moyen.
8. Démoulez la tarte à l'envers 10 mn après sa sortie du four. Servez tiède..

(Florence L, Ile de France)

Prunes et raisins

Farz breton

Un des desserts traditionnels pour les fêtes familiales, peut-être le plus populaire en Basse-Bretagne. Selon les régions, il contient des pruneaux (Quiberon), des raisins secs (Brest) ou aucun fruit (Saint-Pol-de-Léon).

250 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
6 ŒUFS
120 G DE RAISINS SECS
5 CUILLÈRES À SOUPE DE RHUM
1 L DE LAIT

1. Mélangez la farine et le sucre. Creusez un puits dans lequel vous cassez les œufs. Incorporez-les peu à peu et travaillez le mélange longuement.
2. Délayez progressivement avec le lait chaud. Ajoutez les raisins et le rhum.
3. Versez la préparation dans une tourtière beurrée. Faites cuire à four doux 1 h environ.

(Annick Le B, Vannetais)

Flaugnarde aux pruneaux

« Ce nom pittoresque est un qualificatif qu'on applique volontiers dans le pays aux jeunes filles coquettes qui vous prennent des mines nonchalantes, enjôleuses et timides à la fois, des plus réjouissantes. Une petite fille fait la "flaugnarde" pour avoir des sous ou des bonbons. Par extension, les Périgourdins ont baptisé flaugnarde une sorte de flan délicieux qui vous fond dans la bouche et qui dans sa paresse a peine à se soutenir ».
(La Mazille)

100 G DE FARINE
4 ŒUFS
3 DL DE LAIT
100 G DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL
EAU DE FLEUR D'ORANGER
100 G DE PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS
60 G DE RAISINS SECS
EAU DE VIE

1. Faites tremper pruneaux et raisins dans l'eau de vie.
2. Mélangez œufs et sucre et rajoutez peu à peu la farine et le sel.
3. Délayez avec le lait et l'eau de fleur d'oranger. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez alors les fruits secs.
4. Versez dans un moule huilé et faites cuire 25 mn à four chaud.

(Julie T, Périgord)

Macaronade aux prunes

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
1 kg de quetsches ou de prunes rouges
250 g de sucre en poudre
2 macarons moelleux
2 blancs d'œufs
125 g de poudre d'amandes
20 g de beurre

1. Préparez la pâte brisée (voir page 13).
2. Mettez les prunes coupées en deux dans une casserole à fond épais avec 150 g de sucre en poudre. Portez sur feu doux et laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance d'une compote épaisse. Retirez du feu et laissez tiédir.
3. Beurrez une tourtière et garnissez-la avec la pâte brisée.
4. Émiettez les macarons sur le fond de tarte, puis étalez la compote de prunes par-dessus.
5. Faites cuire environ 15 mn à four moyen.
6. Montez les blancs en neige en leur incorporant le reste de sucre en poudre, puis la poudre d'amandes. Mettez cette meringue sur la surface de la tarte chaude, puis remettez au four 15 mn. La tarte est prête lorsque la meringue s'est transformée en une belle croûte dorée : la macaronade.

(Blandine V, Ile de France)

Pain aux pruneaux

250 g de farine avec levure intégrée
175 g de beurre ramolli
125 g de sucre
3 gros œufs
1 pincée de sel
200 g de pruneaux
1 petit verre d'Armagnac

1. Coupez les pruneaux en petits morceaux et mettez-les à macérer dans l'armagnac.
2. Travaillez le beurre avec le sucre et le sel, ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien, puis la farine et enfin les fruits enfarinés.
3. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et faites cuire 10 mn à four chaud puis 30 mn à four moyen.

(Christine O, Agenais)

Pâté aux prunes

C'est le dessert de fête traditionnel en Anjou pendant toute la saison des prunes.

400 g de farine
100 g de beurre
2 cuillères d'huile
1 kg 250 de prunes Reine-Claude
100 g de sucre
1 œuf
1 pincée de sel

1. Préparez une pâte avec la farine, le beurre, l'huile et le sel. Mouillez avec un peu d'eau. Laissez reposer 1 h ou 2.
2. Foncez une tourtière avec les deux tiers de la pâte. Disposez les prunes non dénoyautées sur ce fond. Saupoudrez de sucre.
3. Recouvrez avec un couvercle fait avec le reste de la pâte. Ménagez au milieu une cheminée. Dorez au jaune d'œuf.
4. Comptez 30 à 40 mn de cuisson à four chaud.

(Magdeleine T, Anjou)

Prunes en chaud-froid

500 g de quetsches
100 g de sucre cristallisé
1 gousse de vanille
le zeste et le jus d'1 citron non traité
10 cl d'alcool de prunes
glace à la vanille
1 kiwi

1. Coupez en deux les quetsches. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, le zeste râpé et le jus de citron. Faites cuire à feu très doux 15 à 20 mn à couvert pour obtenir une compote.
2. Ajoutez l'alcool de prunes et laissez cuire encore quelques minutes.
3. Retirez du feu et répartissez dans 4 coupelles avec 1 boule de glace à la vanille surmontée d'une lamelle de kiwi.

(Marie L, Ile de France)

Tarte aux mirabelles

Pâte sablée
250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
2 œufs
1 pincée de sel

Garniture
1,5 kg de mirabelles
50 g de sucre
Sucre glace

1. Préparez une pâte sablée (voir page 15) et foncez-en un moule à tarte bien beurré.
2. Rangez les mirabelles dénoyautées très serrées sur le fond de tarte, saupoudrez de sucre, et faites cuire à four chaud 30 mn.
3. Servez tiède saupoudré de sucre glace.

(Jacqueline P, Contrexéville)

Tarte aux quetsches à l'alsacienne

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
750 g de quetsches
150 g de sucre
1 verre de lait
100 g de crème fraîche
2 ou 3 œufs, selon la grosseur
cannelle en poudre

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13). Foncez-en une tourtière beurrée.
2. Garnissez avec les quetsches dénoyautées. Saupoudrez de 50 g de sucre.
3. Faites cuire pendant 20 mn à four chaud.
4. Battez les œufs avec 100 g de sucre, la crème et le lait. Versez sur la tarte et remettez au four pendant 10 mn. Cette tarte se sert encore tiède.

(Rose B, ,Mulhouse)

Tarte aux raisins

Pâte feuilletée
200 g de farine
100 g de beurre
1 dl d'eau
5 g de sel

Garniture
500 g de raisins blancs et noirs
1/4 l de lait
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
25 g de farine
25 g de noisettes en poudre

1. Faite une pâte feuilletée (voir page 15).
2. Abaissez la pâte dans un moule beurré et fariné. Recouvrez d'un papier sulfurisé et de légumes secs.
3. Faites cuire la pâte 20 mn à four moyen.
4. Battez au fouet les jaunes et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et les noisettes.
5. Faites bouillir le lait et versez peu à peu sur le mélange, sans cesser de tourner. Faites épaissir sur un feux doux, puis laissez refroidir.
6. Montez deux blancs en neige et incorporez-les à la crème froide.
7. Sur le fond de tarte cuit, étalez la crème.
8. Ouvrez en deux les grains de raisin. Enlevez les pépins. Les raisins blancs, faces bombées sur le dessus, garniront le pourtour du gâteau. Les raisins noirs, faces coupées sur le dessus, formeront les pétales d'une rosace au centre.

(Clémence H, Cholet)

Velouté aux pruneaux

500 g de fromage blanc en faisselle
500 g de pruneaux dénoyautés
20 cl de crème fraîche liquide
200 g de sucre pour confiture
Quelques pruneaux pour décorer

1. Laissez tremper les pruneaux au moins 12 h dans une casserole d'eau (il faut qu'ils soient juste recouverts).
2. Égouttez le fromage blanc pendant 12 h.
3. Faites pocher les pruneaux 15 mn dans la casserole et égouttez-les en réservant l'eau de cuisson.
4. Dénoyautez les pruneaux et mixez-les en purée.
5. Faites un sirop avec le sucre et 30 cl de jus de cuisson que vous ferez frémir à peine 3 mn sur le feu. Laissez refroidir.
6. Mélangez le fromage blanc à la purée de pruneaux puis ajoutez le sirop.
7. Ajoutez délicatement la crème fraîche fouettée jusqu'à ce qu'elle soit très ferme.
8. Servez dans un saladier ou dans des coupes individuelles.

(Chantal B, Bretagne)

Pommes, poires...

Confit de pommes

1 KG DE POMMES
500 G DE SUCRE
1 VERRE D'EAU

1. Épluchez, coupez et faites cuire les pommes 5 ou 6 h en remuant souvent.
2. Passez au presse-purée et remettez à cuire jusqu'à obtenir une teinte acajou. Il est indispensable de cuire dans une bassine en cuivre.
3. Mettez dans un récipient d'où l'on pourra le démouler facilement en le trempant dans l'eau chaude. Ce gâteau se conserve indéfiniment et se consomme avec de la crème anglaise.

(Suzette B, Savoie)

Confit de pommes à la normande

1 KG DE POMMES
500 G DE SUCRE
1 VERRE D'EAU
1 ORANGE
5 CL DE CALVADOS

1. Faites cuire un sirop avec le sucre, l'eau et le jus d'orange. Laissez bouillir 5 mn
2. Pelez les pommes et coupez-les en lamelles fines. Ajoutez-les au sirop avec le zeste d'orange hâché fin.
3. Faites cuire à feu très doux, à découvert, pendant 1 h à 2 h 30, en veillant à ce que le confit n'attache pas.
4. En fin de cuisson, parfumez au Calvados et laissez refroidir dans un moule à charlotte beurré ou un moule en couronne. Servez avec une crème anglaise ou une crème chantilly.

(Raymonde G, Normandie)

Crumble aux amandes et aux pommes

1 KG DE POMMES
150 G DE BEURRE, + 30 G POUR LA POÊLE
175 G DE SUCRE
200 G DE FARINE
1 CUILLIÈRE À CAFÉ 1/2 DE CANNELLE EN POUDRE
2 CUILLÈRES À SOUPE D'AMANDES EFFILÉES

1. Faites revenir à la poêle dans du beurre les pommes coupées en morceaux et versez-les dans un plat à gratin bien beurré.
2. Saupoudrez-les de cannelle.
3. Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre, puis peu à peu la farine.
4. Mélangez bien du bout des doigts et émiettez sur les fruits.
5. Répartissez les amandes effilées sur le dessus et faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 mn.
6. Servez tiède, accompagné de crème anglaise ou de fromage blanc 40 %.

(Agnès B, Limousin)

Crumble aux coings

1 KG DE COINGS BIEN MÛRS
160 G DE SUCRE EN POUDRE + 1 CUILLÈRE À SOUPE
100 G DE FARINE
1 PINCÉE DE SEL
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
75 G DE BEURRE
1 GOUSSE DE VANILLE
NOIX DE MUSCADE
UN PEU DE LAIT SI NÉCESSAIRE

1. Beurrez un plat allant au four, de préférence en terre.
2. Épluchez les coings en les évidant soigneusement et coupez-les en tout petits cubes. Rangez-les dans le plat en les serrant. Saupoudrez-les de 80 g de sucre en poudre et râpez un peu de noix de muscade par-dessus.
3. Faites cuire à four moyen 10 à 15 mn.
4. Dans une terrine, mélangez la farine tamisée avec 80 g de sucre, le sel, la crème fraîche et le beurre fondu : la pâte doit être mollette. Dans le cas contraire, ajoutez un peu de lait pour la détendre (pas plus de 4 cuillères à soupe). Incorporez également les graines raclées à l'intérieur de la gousse de vanille.
5. Versez sur les coings et saupoudrez la surface d'une cuillère à soupe de sucre en poudre.
6. Enfournez à nouveau et faites cuire 30 mn à four chaud. Servez tiède, directement dans le plat de cuisson.

(Pierrette F, Berry

Galette aux pommes

250 G DE FARINE
200 G DE SUCRE
100 G DE BEURRE
1/2 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PAQUET DE SUCRE VANILLÉ
4 GROSSES POMMES RÂPÉES GROS (BOSKOPF OU CANADA)

1. Travaillez du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte pour obtenir un mélange grossier comme du sable.
2. Étalez la moitié de ce mélange sur le fond d'un moule à tarte démontable. Tassez légèrement avec le plat de la main.
3. Recouvrez avec les pommes râpées en les tassant en dôme et en laissant les bords de la pâte un peu apparents.
4. Versez par dessus le reste de la pâte sableuse en tassant toujours à la main de sorte que les pommes soient bien recouvertes de pâte.
5. Faites cuire à four chaud 45 à 60 mn. Servez tiède ou froid avec une glace à la vanille ou de la crème fraîche.

(Magdeleine T, Anjou).

Pâté aux poires

Le « poirat » est traditionnel en Berry, en Bourbonnais et en Nivernais.

Pâte brisée
500 g de farine
250 g de beurre
1 verre d'eau
2 pincées de sel

Garniture
750 g de poires
3 cuillères de cognac
75 g de sucre
1 pincée de poivre
100 g de crème fraîche
jaune d'œuf pour dorer

1. Épluchez les poires, coupez-les en tranches épaisses et laissez-les macérer dans le cognac sucré et poivré.
2. Préparez une pâte brisée (voir page 13)
3. Abaissez et découpez 2 ronds. Foncez un moule à tarte. Garnissez-le des poires et recouvrez de la pâte qui reste. Soudez les bords.
4. Ménagez une cheminée pour l'évacuation de la vapeur. Dorez à l'œuf et faites cuire 40 mn à four moyen. Après cuisson versez par le trou central la crème fraîche délayée dans le jus des poires. Consommez chaud de préférence.

(Hélène D, Nevers)

Poires à la ganache

6 belles poires bien fermes
400 g de sucre en poudre
le jus d'un citron
1 branche de menthe fraîche
1/2 l d'eau

Ganache
125 g de chocolat riche en cacao
25 g de beurre mou
10 cl de crème fraîche liquide

1. Préparez un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron.
2. Pelez les poires en les laissant entières. Plongez-les dans le sirop encore chaud et faites-les pocher environ 20 mn, jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
3. Faites fondre le chocolat doucement au bain-marie pour obtenir une pâte onctueuse, retirez du feu, ajoutez le beurre et mélangez bien. Versez la crème fraîche et battez vivement au fouet pour obtenir une texture lisse et brillante.
4. Coupez la queue des poires et évidez-les au vide-pommes. Remplissez-les de ganache, décorez chaque poire d'une feuille de menthe et mettez au frais.

(Blandine V, Ile de France)

Tarte à la badrée

La «badrée» est une sorte de marmelade de pommes ou de poires, que l'on prépare spécialement pour étaler sur les tartes. C'est une ancienne spécialité de la vallée d'Yères.

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
1,5 kg de pommes reinettes ou golden
2 poires moyennes
250 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de jus de citron

1. Préparez la pâte brisée (voir page 13).
2. Préparez la badrée : épluchez 1 kg de pommes et les poires et coupez-les en petits quartiers en éliminant les cœurs et les pépins. Mettez-les dans une casserole avec la moitié du sucre et 5 cl d'eau. Faites cuire sur feu doux, en mélangeant de temps en temps et en les écrasant, jusqu'à consistance d'une compote assez épaisse. Laissez tiédir.
3. Abaissez la pâte au rouleau sur 2 mm d'épaisseur et garnissez-en une tourtière de 24 cm de diamètre. Piquez-en le fond avec les dents d'une fourchette et faites cuire 10 mn à blanc.
4. Pelez et râpez les pommes restantes et arrosez-les aussitôt de jus de citron pour les empêcher de noircir.
5. Sortez la tarte du four, sans l'éteindre et étalez la compote sur le fond de tarte.
6. Parsemez régulièrement la surface de pommes râpées et saupoudrez avec le reste de sucre en poudre.
7. Remettez au four et laissez cuire 30 mn, jusqu'à ce que la surface de la tarte soit bien dorée. Laissez tiédir et décorez de feuilles de menthe. Servez tiède ou froid.

(Anne P, Normandie)

Tarte aux poires pochées

Pâte feuilletée
200 g de farine
100 g de beurre environ
1 dl d'eau
5 g de sel

Garniture
3 belles poires mûres, mais fermes
le jus et le zeste d'un citron non traité
1/2 l de Rasteau rouge
1/2 l de Rasteau doré
250 g de sucre en poudre
1 ruban de zeste d'orange non traitée
1 morceau de bâton de cannelle
2 clous de girofle
1 petit morceau de gingembre
3 œufs
1 cuillère à café de maïzena
20 cl de crème fraîche

1. Préparez la pâte feuilletée (voir page 15).
2. Préparez un sirop avec le Rasteau rouge, 75 g de sucre, le zeste d'orange, la cannelle et les clous de girofle, et un autre sirop avec le Rasteau doré, 75 g de sucre, le zeste de citron et le gingembre. Faites-les frémir une dizaine de minutes.
3. Faites pocher 3 demi-poires pelées et épépinées dans chaque sirop sur feu très doux pendant 10 mn. Laissez infuser 1 h puis égouttez.
4. Battez les œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la maïzena et la crème fraîche.
5. Abaissez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Foncez-en une tourtière beurrée. Repliez le pourtour en cordon et piquez le fond avec une fourchette.
6. Par-dessus, étalez la crème en couche régulière. Coupez les demi-poires en éventail en laissant les tranches attachées par leur partie haute. Disposez-les sur la crème en alternant les couleurs.
8. Mettez à four moyen 25 à 30 mn. Servez tiède ou froid.

(Marie L, Ile de France)

Tarte aux poires meringuée

Pâte sablée
200 g de farine
100 g de beurre
50 g de sucre
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Garniture
1 kg de poires
250 g de gelée de cassis
150 g de sucre

Meringue
2 blancs d'œufs
100 g de sucre

1. Préparez la pâte sablée (voir page 15) et étalez-la sur 4 à 5 mm. Foncez un moule à tarte beurré et fariné et faites cuire à blanc à four modéré.
2. Pelez les poires, coupez-les en tranches et faites-les cuire avec le sucre et la gelée de cassis 20 à 30 mn selon les poires. Laissez refroidir.
3. Remplissez la croûte de pâte avec cette compote épaisse et parfumée.
4. Battez en neige les blancs d'œufs et incorporez délicatement le sucre. Recouvrez la tarte de meringue et faites meringuer environ 15 mn à feu doux.

(Paule G, Limoges)

Tarte aux pommes caramélisées

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
1 kg de pommes
200 g de sucre
40 g de beurre

1. Préparez une pâte brisée express (voir page 13) et faites cuire dans un moule beurré.
2. Pendant ce temps, faites cuire au beurre, à la poêle, les pommes coupées en lamelles. En fin de cuisson, saupoudrez-les de la moitié du sucre pour les caraméliser, puis déposez cette compote chaude sur la pâte sortie du four.
3. Etalez sur les pommes à la spatule un caramel blond préparé avec le reste du sucre et servez tiède.

(Reine B, Rouen)

Tarte aux pommes à la normande

Pâte
250 g de farine
200 g de beurre
1 pincée de sel
2 jaunes d'œufs

Garniture
3 jaunes d'œufs
1 kg de pommes reinettes
1 petit verre de Calvados
100 g de sucre
25 g d'amandes en poudre
100 g de crème

1. Versez la farine dans une terrine et faites un puits dans lequel vous mettrez le beurre ramolli, 2 jaunes d'œufs et le sel. Travaillez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposez 1 h.
2. Faites une compote avec la moitié des pommes.
3. Émincez les pommes qui restent et faites-les macérer dans le calvados mélangé à 50 g. de sucre.
4. Foncez une tourtière avec la pâte. Garnissez de compote et décorez de pommes émincées.
5. Faites cuire 30 mn à four chaud. Versez alors le mélange de crème, amandes pilées, reste de sucre et jaunes d'œufs, bien délayé.
6. Renfournez pendant 15 mn et servez tiède.

(Anne P, Caen)

Tarte épicée aux pommes

Pâte feuilletée
200 g de farine
100 g de beurre environ
1 dl d'eau
5 g de sel

Garniture
1 kg de pommes fermes et acidulées (reine des reinettes)
1 œuf
60 g de beurre demi-sel
80 g de sucre roux
1/2 cuillère à café de cannelle
1 pincée de muscade râpée
2 tours de moulin à poivre

1. Préparez une pâte feuilletée (voir page 15) et garnissez-en un moule à tarte beurré. Étalez le blanc d'œuf sur le fond de la pâte et dorez les bords avec le jaune.
2. Faites dorer au beurre, dans une grande poêle, les pommes épluchées et coupées en quartiers. Laissez refroidir.
3. Rangez ces pommes sur la pâte. Faites cuire à four chaud 15 mn.
4. Saupoudrez avec le sucre roux mélangé aux épices. Remettez au four 10 à 15 mn. Servez tiède.

(Lucie B, Normandie)

Tartouillon aux pommes

C'est ainsi qu'il se fait encore à la Rochevineuse dans le Mâconnais. On fait le même dessert dans le Velay sous le nom de « pachade aux pommes ».

12 cuillères à soupe de farine
2 ou 3 œufs
100 g de sucre
1/2 l lait
500 g de pommes

1. Mélangez farine, sucre et œufs, et éclaircissez la pâte avec le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpes épaisse.
2. Coupez les pommes en tranches (on peut utiliser d'autres fruits : cerises dénoyautées, pêches...) Incorporez-les à la pâte et versez dans un moule beurré.
3. Faites cuire 20 mn à four moyen.

(Adèle B, Mâcon)

Tourte forézienne

On les sert pour toutes les occasions de réjouissances. Pour les vogues (fêtes locales) le boulanger préparait des pâtés pour les ménagères qui n'avaient pas eu le temps d'en faire cuire. Sa densité est à l'origine de l'expression *Que franc é pâté dé vouoga* (c'est franc comme un pâté de vogue), qui désigne une femme « lourde ». À la fin de l'été, le village partageait le « pâté de vendanges », sorte de chausson rustique aussi grand que le permettait l'ouverture du four.

Pâte
300 g de farine
1/2 l de lait
2 œufs + 1 jaune pour dorer
100 g de sucre
1 pincée de sel

1 kg de coings ou pommes
1 dl de crème

1. Préparez la pâte avec tous les ingrédients et abaissez-la au rouleau sur 1/2 cm.
2. Disposez au centre les fruits coupés en lamelles. Rabattez la pâte autour et dessus en ménageant une cheminée. Soudez les bords en humectant d'eau.
3. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire environ 35 mn à four chaud. Avant de servir, versez la crème par la cheminée.

(Émilienne R, Montbrison)

Châtaignes, figues

Castanhet

Ce gâteau typique des Hautes Cévennes et de l'Ardèche était confectionné avec les premières châtaignes. On le dégustait en commun au cours du repas qui célébrait la fin de la récolte... sans oublier de l'accompagner d'une bon verre de carthagène (liqueur à base de moût de raisin et d'alcool).

1 KG DE CHÂTAIGNES
150 G DE SUCRE
2 ŒUFS
1 NOIX DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL
EAU
SUCRE POUR SAUPOUDRER

1. Enlevez l'écorce des châtaignes et faites-les bouillir dans l'eau additionnée de sel. Quand les fruits sont cuits, retirez la seconde peau et passez-les à la moulinette.
2. Ajoutez à la purée les œufs, le sucre et le beurre. Versez dans un moule beurré.
3. Faites cuire 30 mn à four doux. Servez froid le lendemain, après avoir saupoudré de sucre.

(Augustine V, Vivarais)

Douceur aux figues

Né à Alès, capitale des Cévennes aux portes de la Provence, ce gâteau de fête associe avec bonheur la douceur des figues à l'acidité des premières pommes. Une recette longtemps oubliée !...

PÂTE FEUILLETÉE
300 G DE FARINE
150 G DE BEURRE
1 DL D'EAU
5 G DE SEL
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

GARNITURE
1 KG DE POMMES ROUGETTES
1 POT DE CONFITURE DE FIGUES

1. Préparez la pâte feuilletée (voir page 15) et abaissez-la pour obtenir deux disques de pâte.
2. Placez un disque dans un moule à tarte beurré et tartinez-le largement de confiture de figues en écrasant bien les fruits.
3. Recouvrez de pommes coupées en lamelles puis placez par-dessus le deuxième disque de pâte. Ménagez une cheminée au centre, soudez les bords avec un peu d'eau et dorez au jaune d'œuf.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud et servez avec un peu de crème fraîche.

(Christine B, Cévennes)

Gâteau à la châtaigne

400 g de châtaignes crues épluchées
160 g de beurre
200 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
graines d'anis étoilé
3 cuillères à soupe de kirsch
100 g de chocolat noir à pâtisser

1. Débarrassez les châtaignes de leur écorce, plongez-les dans l'eau bouillante additionnée d'une pincée de sel, d'une noisette de beurre et des graines d'anis étoilé. Faites-les cuire 20 à 25 mn ; dès qu'elles sont cuites, enlevez leur seconde peau.
2. Passez les châtaignes soigneusement épluchées et encore chaudes au presse-purée à grille fine. À l'aide d'une fourchette, mélangez les vermicelles obtenus avec 125 g de beurre et le sucre de façon à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le kirsch (facultatif) et travaillez à nouveau.
3. Tassez la purée obtenue dans un moule à cake soigneusement chemisé de papier aluminium, puis mettez-la au réfrigérateur.
4. Le lendemain, cassez le chocolat de couverture en petits morceaux et faites-le fondre lentement avec le beurre restant au bain-marie.
5. Démoulez la préparation réfrigérée et nappez de chocolat fondu à l'aide d'une spatule. Remettez le tout au réfrigérateur en attendant de servir. Accompagnez d'une crème anglaise vanillée.

(Roseline B, Cantal)

Pavé aux marrons

1 boîte de crème de marrons
100 g de beurre
200 g de chocolat
6 cuillères de café

1. Préparez le café. Mettez le chocolat en morceaux et le café dans une casserole épaisse et faites fondre à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème soit lisse.
2. Versez la crème de marrons dans une jatte. Ajoutez le mélange chocolat-café et le beurre en pommade.
3. Versez la préparation dans un moule à cake beurré. Laissez une nuit au réfrigérateur.

(Maly B, Cévennes)

Tarte aux châtaignes

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
300 g de confiture de châtaignes (ou de crème de marrons)
3 œufs
20 cl de crème fraîche

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et foncez-en un moule à tarte beurré.
2. Battez ensemble les œufs, la crème et la confiture pour obtenir un mélange homogène. Versez-le sur la pâte et faites cuire à four moyen 20 mn.

(Elisabeth P, Pyrénées)

Tarte aux figues

Pâte sablée
250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre en poudre
2 œufs
1 pincée de sel

Garniture
750 g de figues fraîches
1 pot de gelée de pommes

1. Préparez la pâte sablée (voir page 15). Foncez-en un moule à tarte beurré et faites-la cuire à four chaud 20 mn en veillant à ce qu'elle ne gonfle pas.
2. Pelez les figues et coupez-les en quatre. Disposez-les sur la tarte cuite et refroidie, côté bombé en dessous.
3. Faites tiédir la gelée de pommes. Lorsqu'elle est liquide, arrosez les figues.

(Huguette B, Provence)

Titoun figues-amandes

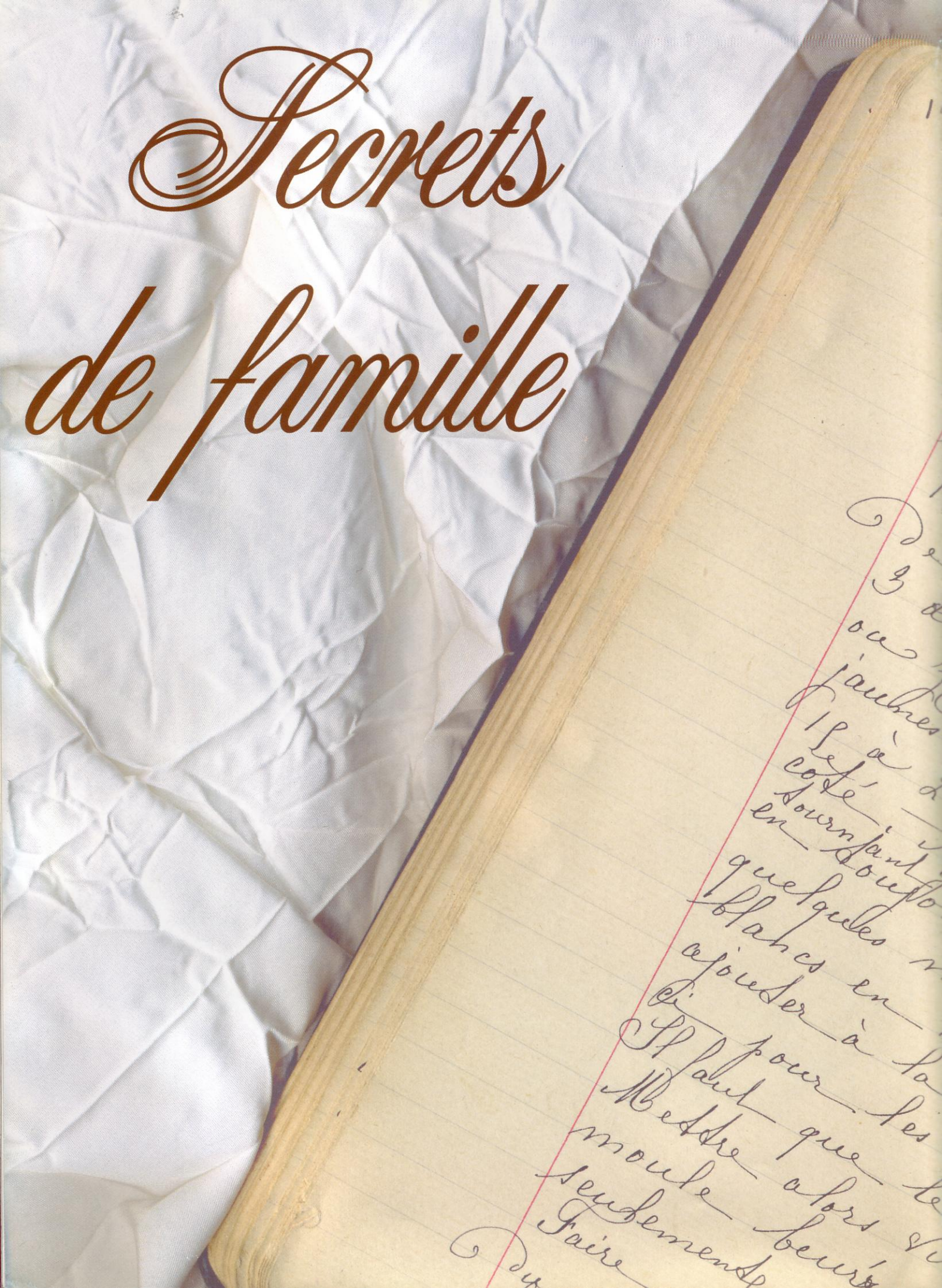
Crème anglaise
1/2 l de lait
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre en poudre
2 gouttes d'extrait d'amandes amères

Garniture
8 figues fraîches
200 g de crème fraîche
50 g de sucre glace
50 g d'amandes effilées
2 gouttes d'extrait d'amandes amères

1. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus, peu à peu, le lait bouillant en remuant sans cesse. Remettez sur feu modéré et faites épaissir sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Retirez aussitôt du feu et versez dans une jatte froide. Laissez refroidir, puis ajoutez l'extrait d'amandes et conservez au réfrigérateur.
2. Coupez les figues en fleurs.
3. Battez la crème chantilly, ajoutez-lui le sucre glace et l'extrait d'amandes amères et disposez-la au cœur des figues. Conservez au frais.
4. Au moment de servir, garnissez des coupes individuelles de crème anglaise, ajoutez 2 figues à la chantilly et saupoudrez d'amandes effilées.

(Huguette B, Provence)

Secrets de famille



Gâteaux à partager

Amandine

250 g de farine
350 g de beurre
500 g de sucre
50 g de fécule
8 œufs
250 g d'amandes en poudre
100 g d'amandes effilées
10 g de sel
2 zestes de citrons râpés
2 jus de citron

1. Travaillez le sucre avec 4 œufs entiers et 4 jaunes.
2. Ajoutez les amandes en poudre, le sel, les zestes et jus de citrons, puis mélangez.
3. Incorporez peu à peu la farine, la fécule et le beurre fondu.
4. Rajoutez délicatement les blancs battus en neige très ferme.
5. Versez dans un moule à manqué beurré et faites cuire à feu doux 30 mn.
6. A la sortie du four, nappez de confiture d'abricots et décorez d'amandes effilées ou d'amandes pillées. Saupoudrez de sucre glace.

(Roseline B, Thiérache)

Apple pie aux raisins secs

Pâte brisée
300 g de farine
150 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel
jaune d'œuf pour dorer

Garniture
1 kg de pommes
100 g de raisins secs
150 g de sucre roux
1/2 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de 4 épices

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et abaissez-la en deux disques de taille inégale.
2. Avec le grand disque de pâte, foncez un moule à tarte beurré et garnissez-le des pommes coupées en lamelles fines. Mélangez les raisins, le sucre et les épices et répartissez ce mélange sur les pommes.
3. Recouvrez avec le deuxième disque de pâte en soudant les bords avec un peu d'eau. Badigeonnez au jaune d'œuf après avoir dessiné des croisillons avec la pointe d'un couteau.
4. Faites cuire 30 mn à four chaud et servez tiède avec de la crème fraîche ou de la glace à la vanille.

(Jacqueline P, Jura)

Baba aux fraises

Pâte
125 g de farine
1 sachet de levure en poudre
125 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
2 œufs
60 g de beurre fondu

Sirop
150 g de sucre en poudre
30 cl d'eau
1 zeste d'orange
1 zeste de citron

Garniture
250 g de fraises
20 cl de crème fraîche liquide
50 g de sucre glace
1 jus de citron

1. Mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier et creusez un puits. Versez-y les œufs battus en omelette et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et n'adhère plus aux mains. Couvrez avec un linge et laissez reposer 30 mn.
2. Faites blanchir les zestes 3 mn dans l'eau bouillante. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole, ajoutez les zestes et portez à frémissement pendant 10 mn. Laissez refroidir et enlevez les zestes.
3. Travaillez la pâte à nouveau en lui incorporant le beurre fondu, puis versez-la dans un moule en couronne beurré. Couvrez avec un linge et laissez lever.
4. Faites cuire 10 mn à four chaud puis 10 mn à four doux.
5. Démoulez le baba, disposez-le sur une grille posée sur un plat creux et nappez-le immédiatement avec le sirop pour qu'il s'imbibe bien. Recommencez jusqu'à ce que tout le sirop soit absorbé.
6. Réservez quelques fraises pour la décoration et mixez les autres avec 30 g de sucre glace et le jus du citron pour faire un coulis.
7. Fouettez la crème fraîche bien froide en chantilly en lui incorporant le sucre glace restant.
8. Disposez le baba sur un plat, versez la crème chantilly au centre et décorez avec les fraises réservées, coupées en lamelles. Présentez le coulis à part. Servez frais.

(Chantal B, Bretagne)

Biscuit de Savoie

« Le gâteau de Savoie, en forme de château fort, fut inventé par Jean de Balleville, cuisinier du comte Amédée VI, souverain de Savoie de 1373 à 1383 et qui, toujours habillé de vert, fut surnommé le Comte Vert. L'empereur d'Allemagne, son suzerain, lui rendant visite, un banquet fut servi dans la cour du château. Au dessert, on vit apparaître, porté par un chevalier vêtu de vert et superbement carapaçonné, un immense gâteau doré qui figurait le Comté de Savoie avec ses lacs, ses montagnes, le tout surmonté de la couronne impériale. Le chevalier se découvrit, c'était Amédée lui-même : l'empereur enchanté, le nomma aussitôt vicaire général de l'Empire ». (A. Castelot in « L'Histoire à table »).

60 g de farine
300 g de sucre
90 g de fécule de pommes de terre
6 œufs
vanille ou zeste de citron

1. Travaillez les jaunes et le sucre pour obtenir un mélange blanc et mousseux.
2. Ajoutez, la fécule, la farine, le parfum et les blancs battus en neige très ferme en tournant délicatement.
3. Versez dans un moule beurré en le remplissant au 2/3. Faites cuire à four moyen puis chaud 20 mn sans ouvrir le four. Couvrez d'un papier beurré avant de démouler, et ne retournez que quand le gâteau est complètement refroidi.

(Anne F, Faucigny)

Biscuit à l'ananas

150 G DE FARINE
180 G DE SUCRE
150 G DE BEURRE MOU
3 ŒUFS
1 ZESTE DE CITRON RÂPÉ
1 BOÎTE D'ANANAS EN TRANCHES

1. Travaillez les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre pour obtenir une pâte blanche et mousseuse. Incorporez peu à peu, alternativement, la farine et le beurre. Ajoutez le zeste râpé et enfin les blancs battus en neige très ferme.
2. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré rempli aux 2/3. Disposez à la surface de la pâte quelques rondelles d'ananas, en les enfonçant légèrement. Saupoudrez le reste du sucre.
3. Faites cuire à four moyen pendant 40 à 50 mn. Démoulez le gâteau encore chaud et arrosez-le du sirop contenu dans la boîte d'ananas.
Coupez en deux les tranches restantes pour les disposer autour du biscuit.

(Isabelle de J, Franche-Comté)

Brioche de Riom

« Le Gatei » est une brioche dont on a fait gonfler la pâte dans les « paillisses », sortes de corbeilles en paille tressée. Ce gâteau est d'obligation pour la fête patronale de Riom, en Auvergne. On l'offre en même temps que la pompe.

250 G DE FARINE
35 G DE SUCRE
40 G DE LEVURE DE BOULANGER
1 PINCÉE DE SEL
150 G DE BEURRE
4 ŒUFS
1 PETIT VERRE DE LAIT

1. Préparez le levain en délayant la levure et le sucre dans un peu d'eau tiède et en y ajoutant 50 g de farine.
2. Mélangez le reste de la farine au beurre ramolli et aux œufs entiers battus.
3. Incorporez le levain et travaillez la pâte longuement.
4. Laissez doubler de volume au chaud (3 ou 4 h).
5. Après avoir ramolli la pâte avec un peu de lait, mettez-la dans un moule beurré, rempli au tiers de sa hauteur. Laissez lever de nouveau 1 h.
6. Faites cuire à four moyen 40 mn.

(Suzanne F, Auvergne)

Cake aux fruits confits

250 g de farine avec levure intégrée
125 g de sucre
175 g de beurre mou
3 gros œufs
150 g de fruits confits
1 verre à liqueur de rhum
1 pincée de sel

1. Faites macérer les fruits confits dans le rhum.
2. Travaillez le beurre avec le sucre et le sel. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien, puis la farine et enfin les fruits enfarinés.
3. Versez la préparation dans un moule à cake beurré. Faites cuire 10 mn à four chaud puis 30 mn à four moyen.

(Maly B, Cévennes)

Cake aux pommes et aux noix

3 grosses pommes râpées
70 g de noix hachées
200 g de farine
80 g de sucre
50 g de beurre
2 œufs
1/2 paquet de levure chimique
1 zeste de citron
Fruits confits (facultatif)
1 pincée de sel

1. Battez en mousse le beurre et le sucre.
2. Quand le mélange est crèmeux, ajoutez les œufs, la farine, le sel, la levure, les pommes râpées, le zeste de citron et, en dernier, les noix hachées.
3. Versez dans un moule à cake beurré et fariné et faites cuire 1 h à four moyen.

(Louise R, Rouergue)

Charlotte rose aux biscuits de Reims

2 boîtes de biscuits de Reims
1 sachet de crème patissière en poudre
120 g de beurre
100 g d'amandes en poudre
1 boîte d'ananas en morceaux
100 g de crème fraîche (facultatif)
6 cuillères de kirsch

1. Faites la crème patissière selon le mode d'emploi.
2. Quand elle est encore tiède, rajoutez le beurre en morceaux, les amandes et les 2/3 des ananas recoupés en tous petits morceaux. Laissez refroidir.
3. Chemisez un moule avec les biscuits de Reims trempés dans un sirop composé du jus d'ananas sucré et de 6 cuillères de kirsch.
4. Versez la préparation au centre et couvrez avec une couche de biscuits. Laissez reposer jusqu'au lendemain. Servez très frais. Vous pouvez remplacer les ananas par des framboises.

(Maly B, Cévennes)

Choconoix

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture au noix
225 g de sucre semoule
225 g de crème liquide
150 g de noix hachées grossièrement

Glaçage
100 g de chocolat de couverture
100 g de crème liquide
16 cerneaux de noix

1. Préparez un pâte brisée (voir page 13) pour un moule de 30 cm.
Étalez la pâte et tapissez-en le moule beurré. Piquez le fond et les côtés à l'aide d'une fourchette. Mettez au four chaud 15 mn environ. La tarte doit être cuite et rester blanche.
2. Mettez le sucre avec une cuillère d'eau dans une casserole à bords hauts et laissez-le caraméliser.
3. Lorsque le sucre est blond, retirez du feu et ajoutez la crème fleurette bouillante. Mélangez bien et ajoutez les noix hachées. Étalez cette préparation sur le fond de tarte.
4. Faites cuire à four chaud pendant 20 mn. Laissez refroidir.
5. Portez à ébullition la crème et ajoutez hors du feu le chocolat cassé en petits morceaux. Laissez fondre. Nappez la tarte froide avec cette crème. Décorez avec les cerneaux de noix.

(Cécile V, Forez)

Creusois

5 blancs d'œufs
100 g de sucre en poudre
200 g de farine
100 g de beurre fondu
125 g de noisettes en poudre

1. Battez les blancs en neige pas trop fermes.
2. Ajoutez délicatement le sucre, la farine, le beurre fondu puis les noisettes en poudre.
3. Versez la préparation dans un moule légèrement beurré et faites cuire à four moyen pendant 20 mn.
4. Démoulez dès que le gâteau est cuit.

(Pascale J, Limousin)

Diplomate

300 g de biscuits à la cuillère
1 pot de marmelade d'abricots
75 g de raisins de Malaga
75 g de fruits confits en petits dés
5 cl de rhum

1. Trempez les biscuits du côté plat dans un mélange d'eau et de rhum.
2. Disposez ces biscuits dans un moule à charlotte et garnissez-les d'une épaisse couche de marmelade. Parsemez de raisins et fruits confits. Placez une nouvelle couche de biscuits imbibés, de marmelade, de raisins et de fruits, et continuez pour remplir le moule. Terminez par une couche de biscuits et placez dessus une assiette chargée d'un poids. Laissez au frais 24 h avant de démouler.

(Romula B, Velay)

Fenetra de Toulouse

Très prisé avant la Révolution, ce gâteau était partagé en famille lors des fêtes annuelles du Fenetra (fêtes populaires locales). Le Comité des fêtes de Toulouse a relancé ces fêtes depuis 20 ans environ ; elles durent trois jours et comportent un cortège fort important (passo-carriero). La recette exacte du gâteau avait été perdue, mais M. Lacoste, pâtissier à Toulouse, a pu rétablir la recette ancienne.

Pâte sablée
265 g de farine
150 g de beurre
135 g de sucre
1 œuf
1 zeste de citron râpé

Garniture
3 blancs d'œufs
60 g de sucre
250 g de confiture d'abricot
90 g de cubes de citron confit
150 g d'amandes pilées avec le même poids de sucre
50g de farine
sucre pour saupoudrer
rondelles de citron pour décorer

1. Faites une pâte sablée (voir page 15) que vous étalez en lui donnant une forme ovale. Foncez-en un moule beurré ovale à léger rebord.
2. Sur le fond, mettez une légère couche de confiture d'abricots mélangée aux cubes de citron confit.
3. Mélangez tous les autres ingrédients et garnissez-en la pâte. Sucrez fortement le dessus et décorez avec des ronds de citron.
4. Faites cuire à four doux 30 mn.

Gâteau aux bananes

100 G DE BEURRE
200 G DE SUCRE
2 ŒUFS
3 BELLES BANANES BIEN MÛRES
200 G DE FARINE
1/2 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL FIN
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE VANILLE EN POUDRE
100 G DE NOIX, NOISETTES OU AMANDES HACHÉES GROSSIÈREMENT

1. Battez le sucre et le beurre en crème.
2. Ajoutez les œufs un à un, les bananes écrasées, puis la farine, le sel, la levure, la vanille et les noix (ou autres) hachées.
3. Faites cuire à four moyen dans un moule à cake bien beurré, pendant 45 mn.

(Monique R, Hagueneau).

Gâteau bourguignon

1/2 L DE LAIT
80 G DE BEURRE
2 GROSSES CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE
16 MORCEAUX DE SUCRE
3 ŒUFS
1 CUILLÈRE À SOUPE DE RHUM
80 G DE SUCRE EN POUDRE POUR LE CARAMEL

1. Faites bouillir le lait avec le sucre puis faites un roux avec le beurre et la farine.
2. Ajoutez les œufs entiers et parfumez au rhum ou au kirsch.
3. Mettez le tout dans un moule à charlotte caramélisé et faites cuire 1 h au bain-marie. Mettez au frais et démoulez plusieurs heures après.

(Françoise S, Morvan)

Gâteau aux blancs d'œufs

Une recette idéale pour utiliser les blancs d'œufs.

70 G DE FARINE
160 G DE SUCRE SEMOULE
50 G DE BEURRE
4 BLANCS D'ŒUFS

1. Battez les blancs en neige. Ajoutez le sucre, le beurre fondu et la farine.
3. Mettez à four doux, dans une tourtière beurrée, 35 mn environ.
4. Démoulez chaud.

(Danièle G, Ile de France)

Gâteau breton

480 G DE FARINE
300 G DE BEURRE SALÉ
300 G DE SUCRE EN POUDRE
2 ŒUFS ET 3 JAUNES
8 G DE LEVURE DE BOULANGER

1. Délayez la levure dans un peu d'eau. Dans une terrine, incorporez les 2 œufs plus les 3 jaunes et le beurre fondu à la farine mélangée à la levure et au sucre.
2. Garnissez de cette pâte un moule à tarte beurré de 24 cm, et dessinez des croisillons sur le dessus. Faites cuire à four chaud 45 mn.

(Béatrice le G, Rennes)

Gâteau au café et aux noisettes

Génoise au café
150 g de sucre en poudre
5 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel fin
1 cuillère à café d'extrait de café
150 g de farine
75 g de beurre

Sirop
150 g de sucre en poudre
30 cl d'eau
1 cuillère à soupe d'extrait de café

Crème au café et aux noisettes
1/4 l de lait
1/4 de gousse de vanille
3 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
20 g de maïzena ou de fécule de pommes de terre
2 cuillères à soupe d'extrait de café
10 cl de crème fraîche liquide
1/2 cuillère à café de sucre glace
125 g de noisettes décortiquées et mondées
quelques noisettes entières

1. La veille, préparez la génoise au café : beurrez un moule à manqué de 26 cm de diamètre. Posez un disque de papier sulfurisé au fond du moule et beurrez-le bien également.
2. Dans un saladier placé au bain-marie sur feu doux, fouettez le sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel et les œufs 1 mn au fouet électrique. Hors du feu, continuez à fouetter 5 mn à grande vitesse, puis 10 mn à petite vitesse jusqu'à ce que la masse triple de volume et forme un beau ruban. Incorporez alors l'extrait de café et fouettez 2 mn pour bien le répartir. Versez la farine tamisée en pluie à la surface de la pâte, puis mélangez très délicatement. Incorporez enfin, tout aussi délicatement, le beurre juste fondu.
3. Versez la pâte dans le moule, sans dépasser les 2/3 de la hauteur, puis laissez cuire 30 mn à four moyen.
4. Démoulez sur une grille juste au sortir du four et laissez en attente jusqu'au lendemain.
5. Le jour même, préparez le sirop : faites bouillir le sucre et l'eau pendant 5 mn, incorporez l'extrait de café et réservez.
6. Faites chauffer le lait dans une casserole avec la vanille fendue dans le sens de la longueur et raclée.
7. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre jusqu'au blanchiment. Ajoutez la maïzena ou la fécule, puis le lait chaud vanillé en remuant doucement.
8. Reversez dans la casserole et laissez cuire jusqu'à épaississement sans cesser de fouetter à la spatule. Retirez aussitôt du feu et parfumez avec l'extrait de café. Laissez refroidir.
9. Fouettez la crème fraîche bien froide en chantilly en la saupoudrant de sucre glace.
10. Faites griller les noisettes à sec dans une poêle, puis hachez-les à la moulinette électrique.
11. Incorporez la crème chantilly à la crème au café, puis les noisettes hachées.
12. Coupez la génoise en 3 tranches horizontales. Imbibez chacune d'elles d'un tiers du sirop au café.
13. Réservez un peu de crème au café et aux noisettes pour le décor. Étalez la moitié de la crème restante sur la tranche de base, superposez une autre tranche, étalez le reste de crème, puis posez le dernier disque sur le gâteau. Étalez la crème réservée au centre du gâteau et disposez quelques noisettes entières. Gardez au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre glace juste avant la dégustation.

(Blandine V, Ile de France)

Gâteau au chocolat

130 G DE CHOCOLAT NOIR
130 G DE BEURRE
200 G DE SUCRE
90 G DE FARINE TAMISÉE
4 ŒUFS

1. Faites fondre le chocolat et le beurre à feu très doux.
2. Incorporez le sucre et les jaunes d'œufs.
3. Ajoutez la farine petit à petit puis, délicatement, les blancs battus en neige très ferme.
4. Versez la préparation dans un moule bien beurré.
5. Faites cuire 15 à 20 mn à four moyen. Le gâteau doit être moelleux à l'intérieur (si vous piquez le gâteau avec un couteau, la lame doit ressortir imprégnée de pâte).

(Maly B, Cévennes).

Gâteau broyé du Poitou

500 G DE FARINE
250 G DE SUCRE
3 ŒUFS
250 G DE BEURRE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1 CUILLÈRE À SOUPE DE MARC
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Battez les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le marc, le beurre ramolli et la farine.
2. Déchirez la pâte à la main en petits morceaux, reformez une boule ; déchirez de nouveau et refaçonnez une boule.
3. Abaissez au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur.
4. Dorez à l'œuf et laissez cuire 25 mn à four moyen.

(Pauline J, Poitiers)

Gâteau comtois

1 KG DE FARINE
14 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE
4 ŒUFS ET 3 JAUNES
100 G DE BEURRE
100 G DE MARGARINE
40 CL DE LAIT
50 CL DE CRÈME FRAÎCHE
4 CUILLÈRES À SOUPE DE FLEUR D'ORANGER
SUCRE GLACE
40 G DE LEVURE DE BIÈRE
SEL

1. Faites chauffer le lait ; quand il est tiède, versez-en 2 cuillères à soupe sur la levure de bière.
2. Dans le reste du lait, mettez 100 g de beurre et 100 g de margarine et laissez tiédir dans un grand saladier couvert.
3. Prenez la farine, faites une fontaine ; mettez-y 8 cuillères à soupe de sucre et un peu de sel, 4 œufs battus en omelette, et mélangez bien. Ajoutez à cette préparation le lait, le beurre, la margarine, la levure délayée et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger ; travaillez bien à la spatule puis à la main en soulevant la pâte pour l'aérer. Couvrez et laissez reposer dans un endroit sans courant d'air. Après 2 h à 2 h 30 de repos, la pâte a triplé de volume.
4. Travaillez la pâte à nouveau, partagez- la en 6 ou 7 parts (dites « pâtons ») adaptées à la taille des moules.
5. Étendez chaque pâton au rouleau à pâtisserie et mettez-le dans un moule en façonnant un rebord ; laissez remonter la pâte dans le moule.
6. Mélangez la crème fraîche, les jaunes d'œufs, 6 cuillères à soupe de sucre et 2 de fleur d'oranger.
7. Quand la pâte est levée dans chaque moule, aplatissez-la doucement au centre pour faire comme un fond de tarte ; versez-y le mélange crème-œufs et faites cuire 10 à 15 mn à four chaud.
8. Au sortir du four, saupoudrez de sucre glace. Dégustez tiède ou froid.

(Yvette B, Franche-Comté)

Gâteau de noix

200 g de noix hachées
250 g de sucre en poudre
250 g de beurre
300 g de biscuits boudoirs
1 verre de lait
3 cuillères à soupe de Kirsch ou de rhum

1. Travaillez longuement le beurre ramolli, non fondu, avec le sucre.
2. Ajoutez le lait, le kirsch ou le rhum (facultatif) ainsi que les noix et les biscuits passés à la moulinette.
3. Versez la préparation dans un moule beurré.
4. Mettez au réfrigérateur une nuit ou 3 h dans le freezer.
5. Passez le plat sous l'eau chaude pour démouler. Servez avec une crème anglaise.

(Maly B, Cévennes).

Gâteau de riz

160 g de riz à grains ronds
225 g de sucre
40 g de beurre
5 œufs
1 l de lait
1 zeste de citron râpé
1 pincée de sel

1. Faites cuire doucement le riz lavé dans le lait, le sel, et 150 g de sucre. Le lait doit juste baigner le riz. Ajoutez du lait chaud au fur et à mesure qu'il est absorbé.
2. Lorsque le lait est entièrement absorbé et que le riz est cuit, ajoutez le beurre, les œufs entiers battus et le zeste.
3. Avec le reste de sucre, caramélisez un moule à bords hauts et versez-y le riz. Faites cuire au four, au bain-marie, 20 à 30 mn. Laissez refroidir avant de démouler.

(Rose C, Velay)

Gâteau de pralines

100 g de pralines grises
4 blancs d'œufs
1 à 2 cuillères de sucre en poudre
caramel

1. Écrasez finement les pralines.
2. Battez les blancs en neige et ajoutez-y le sucre.
3. Enduisez un moule de caramel et versez-y le mélange. Faites cuire 30 mn au bain-marie.

(Hélène B, Auvergne)

Gâteau de Saint Amand

Pâte brisée
300 g de farine
150 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel
jaune d'œuf pour dorer

Garniture
750 g de rhubarbe
150 g de sucre en poudre
1 œuf
200 g de crème liquide

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et abaissez-la en deux disques de taille inégale. Avec le grand disque, foncez un moule à tarte beurré et faites cuire à blanc 10 mn à four chaud.
2. Faites blanchir la rhubarbe coupée en dés dans l'eau bouillante 5 mn, égouttez-la et versez-la dans le fond de la tarte. Saupoudrez avec les 3/4 du sucre. Recouvrez avec le deuxième disque de pâte et soudez les bords. Aménagez quelques cheminées dans ce couvercle avant de le badigeonner à l'œuf et de saupoudrer avec le reste du sucre.
3. Mettez à cuire 25 mn à four chaud. Sortez le gâteau du four et versez par les cheminées la crème liquide. Continuez la cuisson 5 mn. Servez le gâteau tiède avec une crème fraîche épaisse.

(Huguette D, Bourbonnais)

Iles flottantes dorées

6 œufs
1 pincée de sel
150 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
1 l de lait
300 g de sucre pour le caramel

1. Faites chauffer jusqu'à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un saladier, travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez doucement le lait bouillant et reversez le tout dans la casserole. Portez sur feu très doux. Sans laisser bouillir, faites cuire en remuant en tous sens et sans arrêt, jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement et nappe la cuillère. Retirez aussitôt du feu et laissez refroidir.
2. Faites un caramel blond avec le sucre imbibé d'eau.
3. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont fermes, versez le caramel sur les blancs tout en continuant à les battre au fouet.
4. Versez la crème anglaise refroidie dans un plat creux et disposez les blancs d'œufs à la surface.

(Rose C, Velay).

Kouign-aman de Douarnenez

Ce gâteau de fête se fabrique maintenant dans tout le sud de la Cornouailles. Mais seuls les boulangers de Douarnenez utilisent la recette originale avec le tour de main indispensable. Kouign veut dire gâteau et aman (amonen), beurre. De fait, ce dessert dont la pâte varie d'une localité à l'autre (de la pâte à pain à la pâte feuilletée) comporte toujours une forte proportion de beurre.

500 G DE FARINE
350 G DE BEURRE
300 G DE SUCRE
20 G DE LEVURE DE BOULANGER
1 PINCÉE DE SEL
1 VERRE À LIQUEUR DE RHUM
EAU
SUCRE VANILLÉ POUR SAUPOUDRER
JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Mélangez farine, sel, levure délayée dans un peu d'eau tiède, rhum et sucre. Travaillez énergiquement.
2. Rajoutez le beurre ramolli coupé en petits dés et faites comme pour une pâte feuilletée en donnant quatre tours. Entre chaque tour, laissez reposer 10 mn.
3. Garnissez un moule à tarte. Dorez à l'œuf. Saupoudrez de sucre vanillé et dessinez un quadrillage à la fourchette.
4. Faites cuire 35 mn à four doux.

(Maryvonne M, Cornouailles)

Milha

300 G DE FARINE DE MAÏS
150 G DE SUCRE EN POUDRE
170 G DE BEURRE MOU
4 ŒUFS
100 G DE NOIX HACHÉES GROSSIÈREMENT
50 G DE RAISINS SECS
2 CUILLÈRES À SOUPE DE RHUM
5 GOUTTES DE CITRONS
1/2 SACHET DE LEVURE
2 PINCÉES DE SEL
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE SUCRE GLACE

1. Mélangez la farine avec la levure, une pincée de sel et le sucre. Faites un puit et incorporez le beurre, les noix puis les raisins macérés dans le rhum.
2. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et le citron. Saupoudrez de sucre glace et fouettez encore un peu. Incorporez délicatement, peu à peu, ces blancs à la pâte.
3. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et faites cuire 35 mn à four chaud.

(Charlou R, Bas-Limousin)

Mille feuilles à la confiture

Pâte feuilletée
200 g de farine
100 g de beurre
1 dl d'eau
5 g de sel

Garniture
4 cuillères à café de gelée de framboises
30 g de farine
20 g de maïzena
75 g de sucre en poudre
150 g de sucre en poudre
2 œufs et 1 jaune
4 dl de lait
20 g de beurre
1 pincée de sel
3 cuillères à soupe de Kirsch

1. Préparez une pâte feuilletée, abaissez-la à 3 mm d'épaisseur et découpez 12 rectangles. Badigeonnez-les d'un blanc d'œuf battu avec un peu d'eau. Faites-le cuire 20 mn à four chaud.
2. Préparez une crème en mélangeant un œuf, les jaunes, le sel et le sucre en poudre avec la farine et la maïzena délayés dans un peu de lait. Versez sur ce mélange le reste de lait bouillant, peu à peu, puis chauffez à feu doux en remuant. Arrêtez au premier bouillon, ajoutez une cuillère de kirsch, le beurre et laissez tiédir.
3. Tartinez 4 rectangles de pâte de gelée. Ajoutez une couche de crème, puis un rectangle de pâte, une nouvelle couche de crème et un dernier rectangle de pâte. Glacez celui-ci de sucre glace délayé dans le kirsch.

(Marie-Louise T, Touraine)

Mirabeau au chocolat

Mirabeau
4 gros œufs
225 g de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'extrait de café
100 g de beurre
50 g de farine
100 g de maïzena
75 g de cacao
1 pincée de sel

Glaçage
100 g de sucre glace
quelques gouttes de jus de citron
1 cuillère à soupe de liqueur d'oranges
(type Grand Marnier)

1. Faites fondre le beurre au bain-marie.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes dans une terrine avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez l'extrait de café. Ajoutez le beurre fondu et continuez à battre jusqu'à obtention d'une pommade.
3. Mélangez la farine, le sel, la maïzena et le cacao, puis tamisez-les au-dessus d'un saladier. Versez en pluie dans la préparation tout en tournant délicatement pour obtenir un mélange homogène.
4. Battez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la préparation.
5. Beurrez et farinez un moule à kugelhopf puis versez-y la préparation.
6. Faites cuire 20 à 25 mn à four chaud en vérifiant la cuisson à l'aide d'une lame de couteau. Au sortir du four, démoulez sur une grille et laissez refroidir.
7. Délayez le sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron et la liqueur d'oranges. Fouettez bien, puis versez sur le gâteau à l'aide d'une poche à douille munie d'un petit embout lisse, de manière à le recouvrir de coulures les plus régulières possible.
8. Laissez sécher le gâteau quelques minutes avant de servir, puis décorez-le de fruits de physalis.

(Marie L, Ile de France)

Mœlleux au pamplemousse

1 PAMPLEMOUSSE ROSE
6 ŒUFS
200 G DE SUCRE EN POUDRE
250 G DE FARINE
1 PINCÉE DE SEL
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE EN POUDRE
200 G DE BEURRE MOU
50 G D'ÉCORCES DE PAMPLEMOUSSE CONFITES

1. Beurrez et farinez un moule à manqué de 26 cm de diamètre.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans une terrine, travaillez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Pressez le jus du pamplemousse (10 cl) et incorporez-le peu à peu.
3. Dans une autre terrine, mélangez la farine, le sel et la levure. Tamisez au-dessus de la préparation et mélangez.
4. Faites fondre légèrement le beurre et roulez les écorces de pamplemousse confites dans un peu de farine avant de les couper en dés. Incorporez le beurre et les écorces au mélange.
5. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
6. Versez dans le moule en lissant la surface. Faites cuire 10 mn à four moyen. Baissez la température et laissez cuire encore 40 mn à four doux. Au sortir du four, attendre 10 à 20 mn avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir complètement avant de servir.

(Blandine V, Ile de France)

Nanaïmo au chocolat

1/2 TASSE DE BEURRE RAMOLLI
5 CUILLÈRES À DESSERT DE CACAO EN POUDRE
1/2 TASSE DE NOIX DE COCO EN POUDRE
1 TASSE DE NOIX HACHÉES
5 CUILLÈRES À DESSERT DE SUCRE EN POUDRE
24 BISCUITS PETITS BEURRES ÉCRASÉS
1 ŒUF
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE VANILLE LIQUIDE

CRÈME
4 CUILLÈRES À DESSERT DE BEURRE
2 CUILLÈRES À DESSERT DE POUDRE À CRÈME ANGLAISE
2 CUILLÈRES À DESSERT DE LAIT
2 TASSES DE SUCRE GLACE

GLACIS
MÉLANGE DE CHOCOLAT ET DE BEURRE FONDU

1. Mélangez le beurre, le sucre, le cacao mouillé et l'œuf. Faites fondre le mélange au bain-marie jusqu'à ce que cela prenne la consistance d'une crème.
2. Ajoutez le reste des ingrédients. Mélangez bien.
3. Étalez sur une tôle carré de 25 cm. Recouvrez du mélange crème anglaise, beurre et sucre glace.
4. Laissez durcir au frais puis étalez le glaçage au chocolat.

(Maly B, Cévennes)

Noisettine

250 G DE BEURRE
125 G DE NOISETTES HACHÉES
150 G DE CHOCOLAT
100 G DE FARINE
125 G DE SUCRE
6 ŒUFS

1. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez le beurre manié en pommade, les noisettes, le chocolat préalablement fondu, puis peu à peu la farine.
2. Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement.
3. Faites cuire 45 à 60 mn à feu doux.

(Marie-Rose E, Orléanais)

Oranger

2 ORANGES MOYENNES
115 G DE FARINE
150 G DE SUCRE
150 G DE BEURRE
115 G DE SUCRE GLACE
2 ŒUFS
1/2 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE

1. Prélevez le zeste des oranges et hâchez-le très fin.
2. Travaillez le beurre en crème, ajoutez le sucre et tournez pour avoir une pâte bien lisse. Ajoutez 1 œuf, puis l'autre, en battant bien le mélange à chaque fois. Travaillez de même pour incorporer la farine, la levure, le zeste et le jus d'une orange.
3. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné ou pourvu d'un disque de papier sulfurisé beurré pour faciliter le démoulage.
4. Faites cuire à four moyen 20 mn environ.
5. Dans un bol, mélangez le sucre glace avec un peu du jus de la deuxième orange pour obtenir une pâte facile à étaler à la spatule. Étalez ce glaçage sur le gâteau chaud, sortant du four, pour qu'il pénètre dans la pâte.
6. Laissez refroidir et servez le gâteau le lendemain.

(Hélène B, Pays niçois)

Paris-Brest

PÂTE À CHOUX
125 G DE FARINE
60 G DE BEURRE
3 ŒUFS MOYENS
2 DL D'EAU
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE
1 PINCÉE DE SEL

MERINGUE
4 BLANCS D'ŒUFS
200 G DE SUCRE EN POUDRE

CRÈME PRALINÉE
180 G DE BEURRE
3 JAUNES D'ŒUFS
200 G DE PRALIN

DÉCOR
25 G DE SUCRE GLACE

1. Préparez la pâte à choux (voir page 15). Versez-la dans une poche munie d'une douille cannelée de 16 mm. Sur une tôle à peine graissée, dessinez un cercle de 22 cm de diamètre en faisant des sinuosités avec la douille.
2. Faites cuire 20 à 25 mn pour que la couronne soit blonde, sèche et légère. Retirez du four et faites refroidir sur une grille. Coupez la couronne en deux dans le sens de l'épaisseur.
3. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre au bain-marie jusqu'à obtenir une meringue blanche, ferme et brillante. Laissez refroidir.
4. Travaillez le beurre à la spatule pour le rendre crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs et le pralin. Battez bien le mélange, puis incorporez délicatement la meringue refroidie. Mettez au frais.
5. Remplissez largement de crème la couronne de pâte à choux du dessous, mettez le couvercle et saupoudrez de sucre glace.

(Marie L, Ile de France)

Pause-café au chocolat

250 G DE CHOCOLAT RICHE EN CACAO
250 G DE BEURRE FIN
6 ŒUFS EXTRA FRAIS
250 G DE SUCRE EN POUDRE
5 CL DE RHUM AMBRÉ (FACULTATIF)
50 G DE FARINE

1. Faites fondre le chocolat avec le beurre coupé en morceaux au bain-marie, puis remuez pour lisser la préparation.
2. Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
3. Fouettez les jaunes dans une terrine avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment. Incorporez la pâte de chocolat au mélange jaunes d'œufs-sucre, puis le rhum (éventuellement), la farine et enfin les blancs d'œufs délicatement.
4. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et lissez la surface. Faites cuire 25 à 30 mn à four moyen : le gâteau ne doit pas se dessécher à cœur.
5. Au sortir du four, laissez-le tiédir 10 mn, puis démoulez-le sur une grille avec précaution. Laissez refroidir complètement.
6. Au moment de servir, versez un peu de sauce au chocolat sur le gâteau et saupoudrez-le de sucre glace. Décorez avec des œufs à la liqueur et des fruits de physalis.

(Marie L, Ile de France)

Pavé chocolat-oranges

200 G D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES
4 CUILLÈRES À SOUPE DE GRAND MARNIER
400 G DE CHOCOLAT RICHE EN CACAO
150 G DE BEURRE
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE
40 G DE SUCRE GLACE
125 G DE POUDRE D'AMANDES

1. Coupez les écorces d'oranges en languettes de 1 à 2 cm de long. Mettez-les à macérer avec le Grand Marnier.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez le beurre et délayez jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Laissez tiédir.
3. Fouettez la crème fraîche en chantilly. Ajoutez-lui le sucre glace dès qu'elle commence à former des crêtes. Incorporez délicatement à la pâte de chocolat. Ajoutez les lanières d'oranges avec leur jus de macération, puis la poudre d'amandes.
4. Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré en lissant la surface et placez au réfrigérateur au moins 12 h.

(Christine O, Agen)

Tarte au citron à la neige de coco

Pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
1/2 verre d'eau
1 pincée de sel

Garniture
2 citrons non traités
3 œufs
200 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de maïzena
1 boîte de lait de coco (14 cl)
20 cl de crème fraîche liquide
1 cuillère à soupe de sucre glace
50 g de noix de coco râpée

1. Préparez une pâte brisée (voir page 13) et garnissez-en une tourtière beurrée. Repliez le pourtour en cordon, piquez le fond avec les dents d'une fourchette et laissez cuire 20 mn à blanc.
2. Battez 1 œuf et 2 jaunes avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide, le jus des citrons et les zestes. Délayez bien.
4. Reversez la crème obtenue dans la casserole, puis, sans cesser de délayer à la spatule, faites cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, en veillant à ne pas faire bouillir et à ce que la crème n'attache pas.
5. Lorsque le fond de tarte est cuit, étalez bien la crème au citron.
6. Battez en neige les blancs d'œufs restants avec le sucre glace, puis incorporez-leur délicatement la noix de coco râpée. Étalez cette meringue sur toute la surface de la tarte.
7. Repassez 10 mn à four plus chaud pour faire blondir. Servez tiède ou froid.

(Chantal B, Bretagne)

Tarte au sucre

1 grand bol de farine
3/4 d'un demi pavé de levure fraîche
70 g de beurre + 30 g en petits morceaux
1/4 de l de lait
5 cuillères à soupe de sucre en poudre
5 cuillères à soupe de cassonade

1. Faites chauffer le lait avec la levure, 70 g de beurre et le sucre en poudre. Au premier frémissement, laissez refroidir. Mélangez le tout à la farine. Laissez reposer 2 h.
2. Garnissez la tourtière bien beurrée, piquez la pâte et ajoutez la cassonade plus des petits morceaux de beurre ou de crème fraîche.
3. Faites cuire 35 mn environ à four chaud.

(Monique P, Lille)

Tarte aux amandes

Pâte
200 g de farine
100 g de beurre
sel, eau

Garniture
50 g d'amandes en poudre
50 g de farine
50 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
50 g d'amandes hachées gros
sucre glace

1. Faites une pâte brisée (voir page 13) et garnissez un moule beurré.
2. Mêlez dans une terrine les amandes en poudre, la farine, les jaunes d'œufs, le beurre, le sucre et les blancs battus en neige.
3. Versez sur la pâte et recouvrez avec les amandes hachées.
4. Faites cuire 30 mn à four moyen.
5. Démoulez et saupoudrez de sucre glace.

(Anne P, Normandie)

Tarte en quemeu,

En Champagne, ce gâteau de fête est aussi appelé « galette au lait », ou « dariole ». L'appellation chaumontaise « tarte en quemeu », désigne une tarte garnie d'œufs au lait, que l'on consommait pour la fête patronale.

PÂTE
275 G DE FARINE
100 G DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL
EAU

GARNITURE
125 G DE SUCRE
3 ŒUFS
3/4 L DE LAIT
1 VERRE D'EAU

1. Travaillez du bout des doigts 200 g de farine, le beurre ramolli coupé en petits dés, le sel et l'eau. Ne versez pas tout d'un coup. Selon les qualités, la farine n'absorbe pas la même quantité d'eau.
2. Abaissez et foncez un moule à tarte.
3. Faites bouillir le lait et versez-le peu à peu sur le mélange sucre, œufs et le reste de farine. Remuez et remettez sur le feu jusqu'à ébullition.
4. Versez sur la pâte et faites cuire 30 mn à four chaud.

Tourte aux noix

PÂTE
175 G DE BEURRE MOU
75 G DE SUCRE EN POUDRE
1 ŒUF
1 PINCÉE DE SEL
350 G DE FARINE
1 JAUNE D'ŒUF POUR DORER

GARNITURE
200 G DE SUCRE EN POUDRE
200 G DE NOIX HACHÉES GROS
50 G D'AMANDES EFFILÉES
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
1 CUILLÈRE À SOUPE DE MIEL

1. Travaillez le beurre en pommade. Incorporez le sucre, l'œuf, le sel, puis la farine. Quand la pâte est homogène, mettez-la 30 mn au frais.
2. Avec les 2/3 de la pâte, foncez une tourtière beurrée.
3. Versez le sucre dans une casserole. Portez sur feu doux pour le faire blondir. Ajoutez alors la crème fraîche, les noix et les amandes, portez à frémissement. En mélangeant délicatement, retirez du feu. Laissez refroidir et incorporez le miel pour lier le tout. Versez cette préparation sur le fond de tarte.
4. Abaissez le reste de la pâte et posez-le sur la garniture en le soudant aux bords. Dorez au jaune d'œuf.
5. Faites cuire environ 40 mn à four moyen.

(Geneviève L, Belfort)

Biscuits à offrir

Baisers de dames

70 G DE FARINE
30 G D'AMANDES EN POUDRE
30 G DE NOISETTES EN POUDRE
50 G DE SUCRE
50 G DE BEURRE
50 G DE CHOCOLAT NOIR
1 SACHET DE VANILLE EN POUDRE
1 PINCÉE DE SEL

1. Mélangez la farine, les poudres d'amandes et de noisettes, le sucre, la vanille, le sel, puis le beurre travaillé en pommade. Placez le mélange au frais 30 mn.
2. Divisez la pâte en boulettes de 5 g et aplatissez-les en forme de calotte.
3. Placez-les sur une tôle beurrée et farinée et faites cuire 20 mn à four chaud.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie et collez deux à deux les calottes avec le chocolat.

(France M, Sologne)

Boules au café

500 G DE BISCUITS À LA CUILLÈRE
250 G DE BEURRE
200 G DE SUCRE
2 JAUNES D'ŒUFS
1 GRAND VERRE DE CAFÉ TRÈS FORT

1. Travaillez le beurre en crème.
2. Ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs, les biscuits en poudre et enfin le café bouillant. Formez une pâte consistante.
3. Faites des petites boules que vous présentez dans des caissettes de papier.
4. Mettez au froid avant de servir.

(Bernadette S, Levallois)

Boules de neige

30 G D'AMANDES EN POUDRE
30 G DE NOISETTES EN POUDRE
125 G DE SUCRE GLACE
2 BLANCS D'ŒUFS
SUCRE EN POUDRE

1. Mélangez le sucre glace avec les poudres d'amandes et de noisettes. Ajoutez peu à peu un blanc d'œuf pour obtenir une pâte assez ferme.
2. Avec les mains humectées de blanc d'œuf, formez des boules de la grosseur d'une noix, passez-les dans le sucre et mettez-les dans des caissettes de papier sulfurisé.
3. Faites cuire à four très modéré 10 mn environ.

(Suzette G, Landes)

Croquants de Madeleine

100 G D'AMANDES GRILLÉES HACHÉES GROSSIÈREMENT
100 G DE SUCRE
1/3 DE SACHET DE LEVURE
1 ŒUF
1 ZESTE DE CITRON OU D'ORANGE RÂPÉ
1 CUILLÈRE À SOUPE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
1 CUILLÈRE À SOUPE DE LAIT
FARINE SELON LE BESOIN

1. Mélangez tous les ingrédients et ajoutez de la farine jusqu'à ce que l'on puisse façonner des petits pains de 3 à 4 cm d'épaisseur.
2. Placez-les sur une tôle beurrée et faites-les cuire à four doux 20 mn.
3. Coupez dans les pains chauds des tranches d'1/2 cm. Laissez refroidir.

(Mimi C, Marseille)

Cœurs en pain d'épice

125 G DE MIEL
125 G DE MÉLASSE
75 G DE SUCRE
125 G DE BEURRE
1 ŒUF
400 G DE FARINE
1/2 CUILLÈRE À SOUPE DE LEVURE
100 G D'AMANDES
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE ZESTES DE CITRON ET D'ORANGE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE CANNELLE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE GIROFLE
50 G DE CÉDRAT
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE GOMME ARABIQUE
SUCRE GLACE

1. Dans une casserole faites fondre le miel, la mélasse et le sucre.
2. Mélangez le beurre puis laissez refroidir. Ajoutez l'œuf et progressivement mélangez les autres ingrédients dont les amandes moulues et les zestes râpés au préalable. Laissez reposer pendant la nuit.
3. Le lendemain abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, découpez des petits cœurs.
4. Faites-les cuire à four très chaud.
5. Badigeonnez-les encore chauds d'eau sucrée additionnée de gomme arabique, glacez et laissez refroidir.

(Martine C, Dijon)

Duchesses au chocolat

125 G D'AMANDES HACHÉES
50 G DE CACAO EN POUDRE OU 100 G DE CHOCOLAT RÂPÉ
125 G DE CHOCOLAT VANILLÉ
150 G DE SUCRE EN POUDRE
1 PINCÉE DE FARINE
4 BLANCS D'ŒUFS
SUCRE GLACE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE

1. Mélangez le sucre, la farine et le cacao, ou le chocolat râpé.
2. Montez les blancs en neige et ajoutez délicatement au mélange.
3. Avec une poche à douille unie, dressez des petites boules sur une plaque beurrée et farinée. Puis, saupoudrez d'amandes hachées et de sucre glace.
4. Faites cuire 15 mn à four doux. Décollez les duchesses et laissez-les refroidir.
5. Ramollissez le chocolat vanillé, délayez avec la crème fraîche et lorsque la composition est bien unie, enduisez le dessous de vos duchesses pour les coller deux à deux.

(Marie-Jeanne S, Bordelais)

Financiers abricotés

125 G D'AMANDES EN POUDRE
3 CUILLÈRES DE CONFITURE D'ABRICOTS
30 G DE FARINE
100 G DE SUCRE
3 BLANCS D'ŒUFS NON BATTUS
100 G DE BEURRE

1. Dans un saladier mélangez les amandes, le sucre et la confiture.
2. Ajoutez les blancs un à un puis la farine et le beurre noisette (faites fondre le beurre dans une casserole à feu vif jusqu'à ce que vous sentiez une odeur de noisette).
3. Versez cette préparation dans des moules très largement beurrés.
4. Faites cuire environ 10 mn à four moyen. Il faut bien surveiller car les bords se colorent très vite.

(Catherine T, Anjou)

Florentins

50 G D'AMANDES EFFILÉES
50 G DE RAISINS SECS
50 G DE FRUITS CONFITS HACHÉS FINEMENT
150 G DE SUCRE
50 G DE CHOCOLAT NOIR
1 JUS DE CITRON

1. Mélangez les amandes, les fruits confits et les raisins arrosés de gouttes de jus de citron.
2. Sur une tôle huilée, formez des galettes rondes de 5 cm sur 3 mm d'épaisseur.
3. Faites chauffer le sucre sans eau pour obtenir une couleur blonde. Ajoutez le reste de jus de citron et retirez du feu.
4. Versez sur chaque galette un peu de ce sirop épais. Laissez refroidir.
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez une couche de chocolat sur chaque galette. Laissez refroidir.

(Anne P, Ardèche)

Fours aux amandes

125 G D'AMANDES EN POUDRE
125 G DE SUCRE
1 BLANC D'ŒUF
5 CL DE LAIT TRÈS SUCRÉ
QUELQUES FRUITS CONFITS

1. Mélangez les amandes et le sucre en ajoutant peu à peu le blanc d'œuf pour obtenir une pâte molle.
2. Garnissez la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisé et formez des petits tas de pâte. Mettez au centre de chaque tas une cerise confite, ou morceau d'angélique.
3. Faites cuire 30 mn à four modéré. La cuisson terminée, retirez-les du four et badigeonnez-les de lait sucré à l'aide d'un pinceau.

(Rose C, Velay)

Galettes à la crème

500 G DE FARINE
150 G DE BEURRE
4 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
1 PINCÉE DE SEL
UN PEU DE CANNELLE

1. Faites un puits dans la farine.
2. Battez le beurre à demi-fondu avec la crème, le sel et la cannelle.
3. Formez une boule et laissez reposer 2 h sous un linge fariné.
4. Étendez à 1/2 cm, piquez avec une fourchette et découpez des ronds avec un verre.
5. Disposez les galettes sur une plaque beurrée et farinée et faites cuire à four chaud 10 mn.

(Antoinette V, Orléanais)

Galettes aux épices

150 G DE FARINE AVEC LEVURE INCORPORÉE
225 G DE SUCRE
180 G DE BEURRE
1 ŒUF
75 G DE CACAO NON SUCRÉE
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE POIVRE
1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE CANNELLE
1 PINCÉE DE CLOU DE GIROFLE EN POUDRE
1 PINCÉE DE SEL
1 PETITE CUILLÈER À CAFÉ DE VANILLE LIQUIDE

1. Travaillez le beurre en pommade et ajoutez-y les épices, le sucre et la vanille. Incorporez l'œuf, battez en crème, et tamisez par dessus la farine, le sel et le cacao.
2. Lorsque la pâte est homogène, formez des boules grosses comme des prunes et placez-les sur une tôle beurrée et farinée en les écartant les unes des autres.
3. Faites cuire 5 mn à four chaud.

(Anne C, Provence)

Gaufrettes

100 G DE FARINE
100 G DE SUCRE
150 À 200 G DE CRÈME ÉPAISSE
1 ŒUF + 1 JAUNE
1 CUILLÈRE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
1 CUILLÈRE DE RHUM
1 CUILLÈRE DE CAFÉ FORT
EAU POUR ÉCLAIRCIR

1. Mélangez tous les ingrédients et éclaircissez la pâte avec de l'eau pour arriver à une pâte très claire. Laissez reposer 12 h sous un torchon.
2. Faites cuire, dans les gaufriers graissés et bien chauds, une cuillère de pâte pour chaque gaufrette.
3. Après quelques minutes de cuisson, roulez-les sur un rouleau de bois et laissez-les refroidir avant de les conserver dans une boite en fer.

(Françoise R, Somme)

Madeleines

À Commercy, lors d'une réception organisée par le duc de Lorraine, une simple soubrette nommée Madeleine aurait préparé ce gâteau, le seul que sa famille lui ait appris à faire. Le roi Stanislas, enthousiaste, aurait aussitôt baptisé cette pâtisserie du nom de sa servante.

125 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
125 G DE SUCRE
4 ŒUFS
1 ZESTE DE CITRON HACHÉ FIN

1. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre, pour obtenir une crème blanche puis ajoutez progressivement la farine et le beurre ramolli.
2. Incorporez les blancs en neige et un peu de zeste de citron.
3. Versez dans les petits moules beurrés et mettez à four doux 5 mn, puis chaud pendant 10 mn.

(Denise P, Meuse)

Macarons

125 G D'AMANDES EN POUDRE
250 G DE SUCRE
3 BLANCS D'ŒUFS

1. Mélangez les blancs d'œufs avec la poudre d'amandes pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le sucre.
2. Formez des petites boules, aplatissez-les légèrement et posez-les sur une tôle garnie d'une feuille de papier sulfurisé beurré.
3. Faites cuire 15 mn à four moyen.

(Julie F, Aix-en-Provence)

Meringues

6 BLANCS D'ŒUFS
LE DOUBLE DU POIDS DES BLANCS EN SUCRE

1. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme.
2. Versez le sucre en pluie très lentement sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter.
3. Moulez les meringues à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposez-les sur une plaque grassement beurrée et légèrement farinée.
4. Mettez dans un four très doux pendant

40 mn. Au bout de ce temps, tâtez les meringues pour essayer de les déplacer. Prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'elles glissent sur la plaque.
5. Laissez-les refroidir avant de les mettre dans une boîte en fer. Deux meringues accolées avec un peu de crème épaisse non sucrée constituent un délicieux dessert.

(Hélène B, Provence).

Petits carrés fourrés à l'orange

PÂTE
250 G DE FARINE
125 G DE BEURRE
75 G DE SUCRE
1 ŒUF
1/2 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PAQUET DE SUCRE VANILLÉ

FARCE
125 G D'AMANDES EN POUDRE
125 G DE SUCRE
2 ORANGES NON TRAITÉES
1 JAUNE D'ŒUF POUR DORER

1. Mélangez la farine, la levure et le beurre en frottant le mélange entre les mains. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et l'œuf ; la pâte sera difficile à étaler.
2. Faites deux abaisses de 20 x 30 cm et posez l'une sur la tôle beurrée et farinée.
3. Préparez une farce avec les amandes, le sucre, et le zeste des deux oranges. Mouillez avec le jus d'une ou deux oranges ; la farce ne doit pas être coulante.
4. Mettez l'autre abaisse par dessus ; pressez et piquez bien la pâte. Dorez au jaune d'œuf et décorez de losanges avec les dents d'une fourchette.
5. Mettez à four moyen 20 à 25 minutes.
6. Découpez en petits carrés le gâteau refroidi.

(Romula B, Velay)

Petits gâteaux aux châtaignes

180 G DE FARINE DE CHÂTAIGNES
150 G DE SUCRE
6 ŒUFS
1 DL D'HUILE D'OLIVE
5 CL DE LAIT
1 CUILLÈRE À SOUPE DE CACAO
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
1 PINCÉE DE SEL

1. Battez les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporez la farine de châtaignes, le cacao et le sucre vanillé en mouillant peu à peu avec le lait. Enfin, ajoutez l'huile et travaillez pour obtenir un mélange homogène.
3. Versez la pâte dans des petits moules graissés et placez au réfrigérateur.
4. Faites cuire 20 à 25 mn et laissez tiédir avant de démouler.

(Annie F, Vendée)

Pommes de terre

100 G D'AMANDES PILÉES
200 G DE SUCRE
100 G DE BISCUITS À LA CUILLÈRE
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE RHUM
2 OU 3 CUILLÈRES À CAFÉ D'EAU
CHOCOLAT RÂPÉ

1. Réduisez les biscuits en poudre.
2. Mélangez le tout et formez des boulettes allongées.
3. Passez-les dans le chocolat râpé et mettez-les au frigo un moment.

(Jacqueline B, Mayenne)

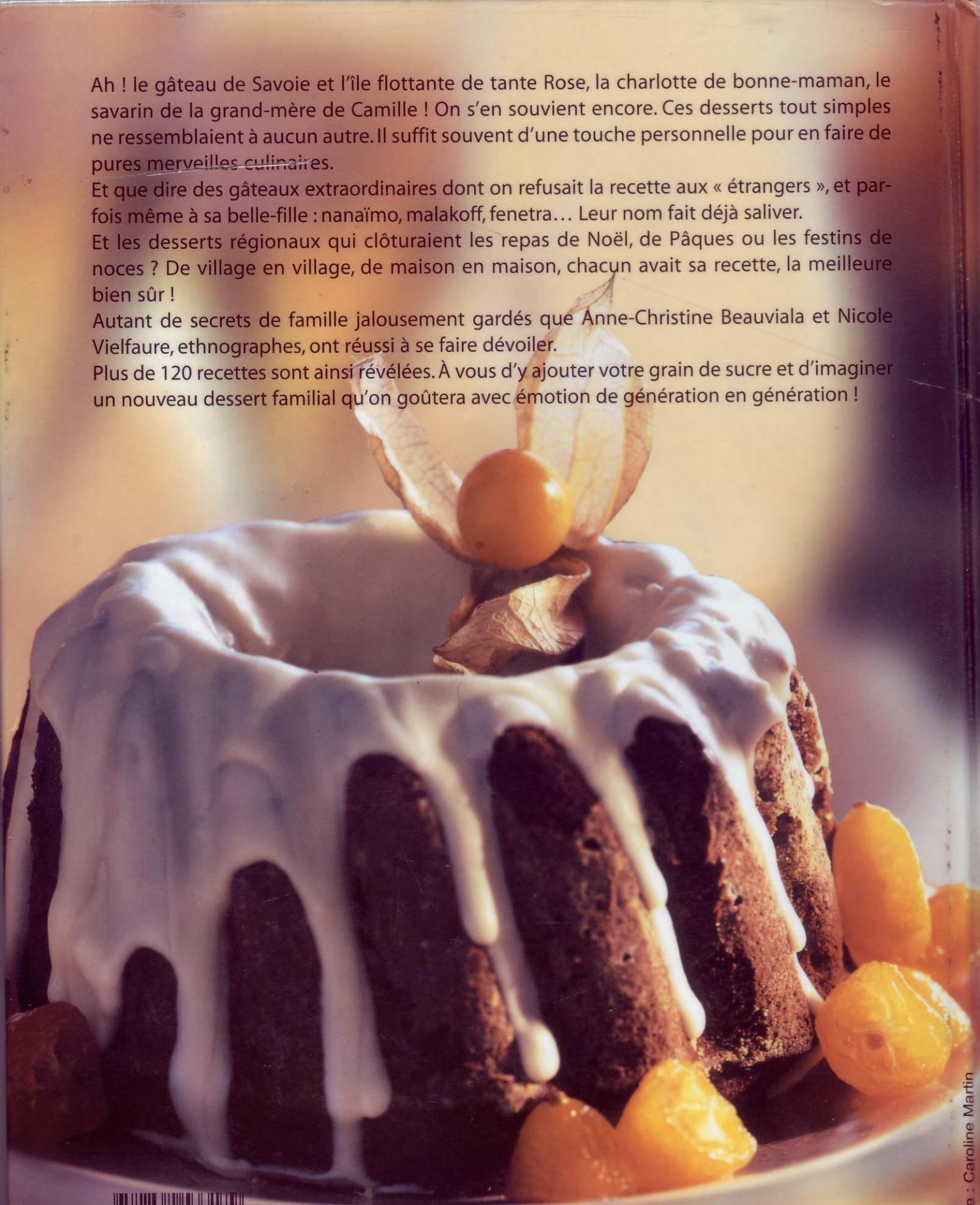
Ah ! le gâteau de Savoie et l'île flottante de tante Rose, la charlotte de bonne-maman, le savarin de la grand-mère de Camille ! On s'en souvient encore. Ces desserts tout simples ne ressemblaient à aucun autre. Il suffit souvent d'une touche personnelle pour en faire de pures merveilles culinaires.

Et que dire des gâteaux extraordinaires dont on refusait la recette aux « étrangers », et parfois même à sa belle-fille : nanaïmo, malakoff, fenetra… Leur nom fait déjà saliver.

Et les desserts régionaux qui clôturaient les repas de Noël, de Pâques ou les festins de noces ? De village en village, de maison en maison, chacun avait sa recette, la meilleure bien sûr !

Autant de secrets de famille jalousement gardés que Anne-Christine Beauviala et Nicole Vielfaure, ethnographes, ont réussi à se faire dévoiler.

Plus de 120 recettes sont ainsi révélées. À vous d'y ajouter votre grain de sucre et d'imaginer un nouveau dessert familial qu'on goûtera avec émotion de génération en génération !



9 782862 533179

Collection Arts et traditions

30 €

www. editions-bonneton.fr

Photo couverture : Caroline Martin